BASTA DE DULCE!

OSVALDO GROSS

*

MÁS DE 100 RECETAS PARA ROMPER EL MOLDE

Planeta

OSVALDO GROSS

BASTA DE DULCE!

Gross, Osvaldo
Basta de dulce : 100 recetas para salir del molde /
Osvaldo Gross. - 1a ed. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires :
Planeta, 2025.
Libro digital, EPUB

Archivo Digital: descarga
ISBN 978-950-49-9361-2

1. Cocina. I. Título.
CDD 641.013

© 2025, Osvaldo Gross

Todos los derechos reservados

© 2025, Grupo Editorial Planeta S.A.I.C.
Publicado bajo el sello Planeta®
Ing. Enrique Butty 275, Piso 8, C1001AFA, C.A.B.A.
info@ar.planetadelibros.com
www.planetadelibros.com.ar

1ª edición: agosto de 2025

ISBN 978-950-49-9361-2

Queda hecho el depósito que previene la ley 11.723

Versión 1.0
Digitalización: Proyecto451

No se permite la reproducción parcial o total, el almacenamiento, el alquiler, la transmisión o la transformación de este libro, en cualquier forma o por cualquier medio, sea electrónico o mecánico, mediante fotocopias, digitalización u otros métodos, sin el permiso previo y escrito del editor.
Su infracción está penada por las leyes 11.723 y 25.446 de la República Argentina.
Queda expresamente prohibida la utilización o reproducción de este libro o de cualquiera de sus partes con el propósito de entrenar o alimentar sistemas o tecnologías de inteligencia artificial.

OSVALDO GROSS

BASTA DE DULCE!

Diseño gráfico: Valeria Boquete
Corrección de textos: Gisela Miliani
Retoque digital: Juan Gargiulo
Retoque digital foto de tapa: Damián Del Grippo

Fotografía: Alejo Rébora
Estilismo y ambientación: Jimena Labraña
Asistencia técnica y de producción: Daniela Giménez
www.idea-fija.com

Planeta

Dedicado a mi hermano
Jorge Gross, a Mabel
y a la hermosa familia que formaron.

Sumario

Introducción 11

1
Cócteles

Waffles salados 19
Combinaciones exitosas de waffles 20
Locatellis 22
Hojaldre francés 24
Fosforitos 26
Lunitas 28
Traviatas 29
Rombos del bosque 30
Palmeritas de queso azul y nueces 32
Palmeritas de tomates secos, aceitunas y parmesano 36
Sacramentos para rellenar 38
Anillos de queso 42
Cookies crocantes de queso 43
Chipa 44
Empanadas criollas 48
Empanadas fritas de pollo 50
Empanadas de Pascua 54
Choux gougères 58
Triángulos de masa filo y queso 59
Carolinas de jamón 60
Profiteroles de queso azul 61
Rugelach de zapallos, nueces y salvia 64
Pigs in a blanket 66

2 Actuales

Tarta de parmesano y palmitos 70
Tarteletas de champiñones y queso azul 72
Tarta de peras y espárragos 74
Tarta de espárragos y tomates confitados 78
Tarteletas de kale y huevo 80
Tarta fría de palta y centolla 82
Tarta de endibias braseadas y queso de cabra 86
Tarta de hummus y vegetales 90
Tourte de espinaca y salmón 91
Empanada gallega de bacalao y pasas 92
Tarta fina de champiñones, nueces y echalotes 96
Tarta de chorizo y huevo 98
Tarta reina Ana de alcauciles 102
Tarta de maíz y lomito ahumado 106
Baklava de atún y piñones 107
Tarta de zucchini y pavita 110
Tarta de hinojos, salmón y vieiras 112
Tarta de cebollas coloradas y queso brie 116
Tarta soufflé de espárragos y queso 118

3 Clásicos

Tarta de puerros y langostinos 123
Empanada gallega como en Oviedo 128
Quiche lorraine 130
Tarta pascualina 134
Tarta provenzal de verduras 138
Tarta alemana de salchichas Gross 140
Tarta de cebollas caramelizadas y 4 quesos 144
La pissaladière 146
Tourte alta de pavo con arvejas, zanahoria y azafrán 150
Tarta soleil de pesto y piñones 152
Pastel de carne con masa 156
Flamiche aux poireaux (pastel de puerros) 158
Tarta alta de jamón, queso, huevo duro y tomates confitados 162
Tarta de zapallitos 166
Crostata de berenjenas y ricota con cajú 169
Cuadrado de verduras provenzal con queso de cabra 170

4 Levadura

Chips 174
Pletzalej 175
Pan lactal de molde 178
Canapés austríacos en pan de miga o lactal 179
Croque monsieur 180
Masa de brioche 182
Saucisson de Lyon (salchicha de Lyon briochada) 183
Brioche hojaldrada al pesto de tomates secos 184
Involtini de jamón, rúcula y tomates 187
Pan libro provenzal 188
Ciabatta 192
Pan troquelado de atún, ricota y espinaca 193
Focaccia clásica 196
Focaccia con poolish 197
Focaccia di patate 198
Empanadas árabes o fatay 200
Cremonas 202

5 Actuales

Strudel de cebolla y queso 208
Subereg (pastel de queso estilo armenio) 210
Tarta florentina de vieiras 214
Borek (espiral de espinaca y queso feta) 215
Flammekueche (tarta flambeada de Alsacia) 218
Bouchée à la reine (vol-au-vents a la reina) 220
Pastella de ave marroquí 224
Cheesecake con verduras asadas 226
Panqueques 227
Pan de jamón 229
Pithiviers de lomo, cebolla y espinaca 230
Arrollado de Navidad 232
Vol-au-vent de ave y champiñones 234
Vol-au-vent de mar 238
Milhojas de salmón y dill 240
Crostata di mascarpone, asparagi e prosciutto 243
Koulibiac de salmón
(pastel ruso de pescado, espinaca y hongos) 246
Camembert en abrigo de hojaldre 2 248

6

Scons & Muffins

Scons clásicos 254
Scons sin gluten 255
Scons de salmón y eneldo 258
Scons tiernos de crema 259
Scons de zapallo 261
Scons tiernos piamonteses 262
Scons de higos y queso gruyer 263
Muffins de jamón, brie y mostaza 265
Cake salado de jamón, queso y aceitunas 266
Scons de kale y cheddar 268
Minicakes de huevo, salchicha y queso 269
Muffins de queso azul y peras 272
Muffins de maíz con panceta y cebolla 273

Gracias 279

La liberación de lo cotidiano

La pastelería forma parte de mis últimos treinta años de vida profesional. Con ella transité los caminos de la enseñanza, los viajes, el armado de menús en hoteles y restaurantes, los sets televisivos y radiales y, sobre todo, la formación de tres generaciones de pasteleros profesionales y amateurs que son quienes hoy lideran los espacios dulces.

Y ahí comenzamos, la pastelería, ¿solo se dedica a productos azucarados?

La respuesta es no.

Existe, sin darnos cuenta, todo un abanico de preparaciones saladas que se sirven de masas pasteleras y panaderas para su armado y confección. Rápidamente pensemos en tartas, empanadas, arrollados, focaccias, sándwiches y hojaldres.

Mis ciclos televisivos llamados *Sucré salé*, dulce y salado, fueron muy exitosos, y las respuestas y los mensajes de la audiencia me alentaban a que escribiera más sobre el tema salado y, sobre todo, de las tartas, que son un productos que a diario nos sacan de apuros por la simple confección y la facilidad de transporte y consumo.

Y me pregunté, ¿por qué no?

Como yo cocino cada día platos salados en casa, y muy ricos, dicen los comensales, me animé entonces a recopilar esos éxitos de mi hogar y llevarlos a las páginas de un libro. Fue un trabajo de los últimos cinco años que hoy ve la luz. Notas, recetas y observaciones traídas de viajes y luego ensayadas fueron el material. Una vez tamizadas por la criba capricorniana, emergió este *Basta de dulce.*

No como una expresión de hastío glucémico, sino como una liberación a mostrar las recetas más cotidianas y que doy por descontado que forman parte de muchas cocinas y hogares. Y además, seguramente, a muchos lectores esos títulos les traerán recuerdos de madres, abuelas o bodegones ya ausentes, y hallarán aquí una faz de resurgimiento y un despierte a los sabores olvidados.

Como en todos los ámbitos profesionales donde me destaqué, acerco mis recetas con pesos y medidas de "balanza", "regla" y "termómetro". Porque aunque parezca imposible, se pueden obtener los sabores maternales dejando de lado "las tazas", "los puñados" y "las pizcas".

Los ingredientes siempre tienen que tener óptima calidad. Comenzando por los pilares de las masas: harinas, materias grasas, huevos y rellenos de vegetales, fiambres y quesos.

En la mayoría de las recetas de tartas podremos intercambiar las masas y los rellenos, y, en estos salados, podemos improvisar y tener ideas más creativas sobre combinaciones que nos resulten agradables en el paladar. No podremos nunca variar en las recetas de las masas, porque no saldrían bien, pero sí cambiar las masas entre sí variando las posibilidades.

En esta obra, los profesionales hallarán productos para servir en un cóctel o armar una mesa de buffet, sea esta campestre o lujosa. Con muchas ideas para "brunchear" o merendar, términos tan actuales y buscados por tantos comensales en el mundo.

Los amateurs esperen a poner en práctica estas recetas y a escuchar elogios de los invitados. Y a variar la rutina de ese repertorio ya transitado, trajinado y aburrido.

¿Por dónde comenzar a practicar mis recetas? Sin duda por las masas básicas. Hacerlas, dejarlas reposar, forrar los moldes y hornear. Practicar y dominar las masas con levadura que siempre tienen vida propia y a veces no son fáciles de amoldarse a nuestro deseo. Y, finalmente, tomarnos en serio la fabricación del hojaldre. Armándose de paciencia y detalle para lograr la perfección en esos milhojas.
Al inicio, es mejor elegir moldes de bordes bajos o individuales y luego lanzarse a las grandes medidas: tartas y pasteles de bordes altos y de cocciones prolongadas.
Es importante conocer nuestro horno y sus mañas, cómo calienta, si reparte bien el calor en toda la cavidad y si cocina parejo.
Por suerte contamos con la ventaja que la mayoría de las masas se pueden y deberían hacerse con antelación y mantenerse en reposo. Los rellenos se pueden adelantar. Entonces el armado y la cocción nos permitirá hacerlo con detalles y sin olvidar ninguna etapa.
Este BDD viene a formar parte de mis libros queridos haciéndose valioso en lo original y confiable de su contenido.
Lo van a disfrutar plenamente y me agradará recibir los comentarios de vuestros progresos.
Manos a la obra entonces y como siempre les digo… ¡A cocinar rico! Y ahora, además, salado.

Muchas gracias.

Oswald

COOKING STAR

iag

Waffles salados

Combinaciones exitosas de waffles

Locatellis

Hojaldre francés

Fosforitos

Lunitas

Traviatas

Rombos del bosque

Palmeritas de queso azul y nueces

Palmeritas de tomates secos,
aceitunas y parmesano

Sacramentos para rellenar

Anillos de queso

Cookies crocantes de queso

Chipa

Empanadas criollas

Empanadas fritas de pollo

Empanadas de Pascua

Choux gougères

Triángulos de masa filo y queso

Carolinas de jamón

Profiteroles de queso azul

Rugelach de zapallos, nueces
y salvia

Pigs in a blanket

BASTA DE DULCE

1

Cócteles

Waffles salados

INGREDIENTES

Masa de waffles
230 g de harina 0000 (sin leudante)
90 g de almidón de maíz
1 cda. de azúcar
½ cdita. de sal fina
320 cc de agua tibia
2 huevos grandes
50 g de manteca
300 cc de crema de leche doble (la más espesa que encuentres)

Opcionales
Dulces: ralladura de limón y esencia de vainilla.
Salados: pimienta negra molida, ajo en polvo y pimentón ahumado.

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Tamizar los secos en un bol. Unir de a poco el agua, los huevos y la manteca fundida. Si optamos por los waffles dulces, perfumar con la ralladura y la esencia.

2. Pasar la preparación por un mixer o batidor para unir íntimamente los ingredientes. Si vamos a saborizar con pimienta, ajo o pimentón, hacerlo ahora.

3. Cubrir la masa con papel film y dejar reposar a temperatura ambiente por 60 minutos. Esto hará que la harina se hidrate bien y luego no se pegue a la wafflera.

4. Batir la crema a medio punto e incorporar a la masa con una espátula.

Cocción

1. Calentar la wafflera. Enmantecar y colocar la masa. Cubrir y cocinar hasta que estén dorados ambos lados.

2. Podemos cocinarlos más o menos tiempo para lograr waffles más blandos o rígidos, según el uso posterior.

Cubierta

1. Los waffles pueden untarse con queso crema y acompañar con fiambres y vegetales.

Combinaciones exitosas de waffles

1

Estilo Club Waf
Jamón cocido
Queso cheddar en láminas
Queso picante, tipo emmental, en láminas
Tocino crocante
Lechuga
Tomate o huevo duro

2

Pechuga de ave o lomito de cerdo ahumado en láminas
Manzana verde en láminas
Queso gruyer
Mayonesa de limón y miel con un toque de mostaza

3

Huevo poché
Palta
Tomates cherry
Queso parmesano
Rabanitos
Semillas de sésamo tostadas
Salsa de yogur con hierbas

4

Higos frescos o secos
Burrata
Ricota
Jamón crudo
Aceite de oliva virgen extra
Gotas de reducción de aceto balsámico

5

Queso crema o crema doble
Salmón ahumado
Gajos de pomelo a vivo
Eneldo fresco
Palta en láminas
Espinaca sarteneada con manteca

Locatellis

INGREDIENTES

Masa
Amasijo
500 g de harina 000
50 g de azúcar
220 cc de leche
25 g de levadura fresca
(o 10 g de levadura seca)
15 g de miel
10 g de sal
1 huevo

Empaste
200 g de manteca o
margarina
40 g de harina

PROCEDIMIENTO

Amasijo

1. Tamizar la harina con el azúcar. Hacer una corona y en el centro colocar la leche tibia, la levadura fresca desgranada y la miel. Dejar que espume y añadir el huevo y la sal.

2. Unir hasta formar la masa y amasar unos 5 minutos. Cubrir con papel film y dejar descansar en un sitio tibio por 30 minutos.

Empaste

1. Unir la margarina o manteca pomada con la harina.

2. Extender el empaste sobre papel film formando un rectángulo de 20 x 30 cm. Cubrir con papel film y reservar en la heladera hasta que tenga consistencia.

Masa

1. Estirar el amasijo en la mesada apenas enharinada hasta obtener un rectángulo de 30 x 40 cm.

2. Colocar el empaste en una mitad y cubrir con la otra parte de masa. Sellar los bordes para que la manteca no se escape.

3. Estirar con un palote para bajar el espesor y darle una vuelta simple: dividir la masa imaginariamente en tercios, plegar el tercio de la izquierda sobre el del centro y luego el de la derecha sobre el anterior.

4. Estirar con cuidado, cubrir con papel film y enfriar en la heladera por 30 minutos.

Tip.

Las piezas se pueden conservar crudas en el freezer, tapadas, y consumirlas de a poco. Se retiran del freezer a la heladera para luego hornearlas.

5. Repetir el proceso 3 veces más con sus respectivos descansos.

Armado y cocción

1. Estirar la masa hasta obtener 3 mm de espesor. Cortar porciones de 5 x 10 cm. Enrollar para obtener piezas de 5 cm de largo.

2. Acomodarlas alineadas en una fuente para horno de bordes altos, dejando un centímetro entre cada pieza.

3. Pincelar con leche o crema de leche. Cubrir y dejar leudar hasta que dupliquen el volumen.

4. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 15-20 minutos.

5. Tradicionalmente se rellenan con jamón cocido o crudo o lomito ahumado y tomate, queso o pepinillos encurtidos.

Hojaldre francés

INGREDIENTES

Masa de hojaldre francés
Amasijo
400 g de harina 0000
10 g de sal
225 cc de agua

Empaste
300 g de manteca
100 g de harina 0000

PROCEDIMIENTO

Masa de hojaldre
Amasijo
1. Hacer una corona con la harina. Poner en el centro la sal y el agua. Comenzar a tomar la masa desde el centro hacia los bordes. Amasar durante 5 minutos para darle elasticidad.

2. Envolver con papel film y dejar reposar a temperatura ambiente por 20 minutos.

Empaste
1. En un bol mezclar la manteca pomada con la harina.

2. Extender en forma pareja sobre un film hasta formar un rectángulo de 20 x 30 cm.

3. Cubrir con papel film y enfriar por 30 minutos en la heladera.

Pliegues
1. Para lograr el hojaldrado es necesario combinar el amasijo y el empaste mediante dobleces o pliegues. Estirar el amasijo hasta formar un rectángulo de 30 x 40 cm. Colocar el empaste en un lado del amasijo y cubrirlo con el otro. Sellar los bordes para que no se escape la manteca. Este conjunto se llama bastón.

Tip.

El hojaldre se puede conservar hasta 3 días en la heladera o hasta un mes en el freezer.

2. *Primer pliegue (simple):* estirar el bastón con cuidado hasta obtener un rectángulo de 25 x 60 cm. Dividirlo imaginariamente en tres cuartos. Plegar un extremo hacia el centro y luego el otro encima. Envolver en papel film y enfriar en la heladera por 20 minutos.

3. *Segundo pliegue (doble):* orientar la masa con la abertura hacia nosotros. Estirar para formar un rectángulo de 25 x 60 cm. Plegar hacia el centro los extremos y plegar la masa sobre sí misma, como si se cerrara un libro. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera por 20 minutos.

4. *Continuación del hojaldrado:* repetir un pliegue simple y uno doble, según el procedimiento anterior y respetando los descansos. En total deben realizarse 4 pliegues (2 simples y 2 dobles). Conservar la masa cubierta con papel film en la heladera hasta el momento de su utilización.

Armado de las piezas

1. Estirar la masa de hojaldre, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta obtener de 2 a 10 mm de espesor, según la receta elegida. Cortar las piezas con cuchillos o cortapastas filosos.

Fosforitos

INGREDIENTES

500 g de masa de hojaldre francés (ver pág. 24)

Glasé real
1 clara de huevo
250 g de azúcar impalpable
Jugo de limón, c/n

Relleno
Queso crema
Jamón cocido o crudo
Tomate

PROCEDIMIENTO

1. Estirar la masa de hojaldre, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta obtener 3 mm de espesor.

2. Pinchar la masa varias veces con un tenedor. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera por una hora.

Glasé

1. Batir la clara con el azúcar impalpable y el jugo de limón hasta que la mezcla resulte espesa y blanca.

Armado y cocción

1. Untar con glasé real toda la superficie de la masa de modo que resulte una capa pareja y delgada. Volver a enfriar o congelar.

2. Con un cuchillo mojado en agua caliente, cortar pequeños rectángulos de 4 x 8 cm, disponerlos en una placa levemente enmantecada y congelarlos 30 minutos.

3. Cocinar en el horno precalentado a 180-200 °C por 20 minutos. Dejar enfriar.

4. Cortar los fosforitos por el medio, untarlos con queso crema y rellenarlos con jamón cocido o crudo y queso.

Lunitas

INGREDIENTES

1 receta del hojaldre para sacramentos (ver pág. 38)
Huvo batido, c/n

PROCEDIMIENTO

1. Estirar la masa de sacramentos hasta obtener 3 mm de espesor. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera por 30 minutos para que la masa se relaje y luego no se deforme en el horno.

2. Pinchar la masa con un tenedor. Cortar círculos de 5 cm con un cortapastas. Disponerlos sobre una placa enmantecada. Pincelar con huevo batido. Cubrir con papel film y dejar leudar hasta que dupliquen el volumen.

3. Cocinar en el horno precalentado a 200 °C por 10-15 minutos.

4. Podemos opcionalmente pincelarlos con almíbar al salir del horno.

5. Tradicionalmente se rellenan con jamón cocido o crudo o lomito ahumado y tomate, queso o pepinillos encurtidos.

Traviatas

INGREDIENTES

500 g de masa de hojaldre francés (ver pág. 24)
1 huevo
Azúcar común, c/n

PROCEDIMIENTO

1. Estirar la masa de hojaldre, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta obtener 3 mm de espesor.

2. Pincelar la masa con huevo batido con una pizca de sal. Dejar orear en la heladera y luego cortar triángulos pequeños. Espolvorearlos con azúcar y disponerlos en una placa.

3. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 15-20 minutos. Retirar y dejar enfriar.

4. Se pueden rellenar con jamón cocido, pechuga de ave y queso o bien hacerlo con jamón, queso, tomate y lechuga.

Rombos del bosque

INGREDIENTES

400 g de masa de hojaldre francés (ver pág. 24)
300 g de hongos frescos surtidos (champiñones, portobellos, shiitakes)
1 diente de ajo
50 g de manteca
200 g de ricota o queso crema
Tomillo o ciboulette fresca, c/n
Sal y pimienta, c/n

Opcional
150 g de queso gruyer (para el relleno)

PROCEDIMIENTO

Relleno

1. Cortar los hongos en láminas y picar el ajo. Saltear en una sartén caliente con la manteca. Condimentar con sal y pimienta. Mantener la cocción hasta que los hongos estén dorados. Reservar.

2. Ablandar la ricota y condimentar con sal, pimienta y las hierbas. Reservar.

Armado y cocción

1. Estirar la masa de hojaldre con un palote, en la mesada apenas enharinada, hasta obtener 5 mm de espesor.

2. Cortar cuadrados de 10 x 10 cm con un cuchillo filoso. Trazar dos incisiones en forma de V, pero sin llegar a cortar la masa, de manera que se dibuje un rombo dentro del cuadrado. Tomar la masa desde dos puntas y plegar los bordes hacia adentro usando las líneas marcadas. Nos quedará un rombo de bordes elevados. Pincelar con huevo.

3. Picar con un tenedor la base de los rombos. Cubrir con papel de aluminio, agregar material de carga (arroz, garbanzos) y reservar en el freezer por 15 minutos.

4. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 20 minutos. Retirar el papel con la carga y continuar la cocción a 160 °C por algunos minutos más hasta que todo se vea dorado y bien cocido.

5. Rellenar los rombos con una capa fina de ricota y por encima ubicar los hongos. Antes de servir, calentar en el horno por 3-5 minutos.

Palmeritas de queso azul y nueces

INGREDIENTES

Masa
100-150 g de azúcar
400 g de masa de hojaldre francés (ver pág. 24)
100 g de manteca

Pasta de queso azul
200 g de queso azul o roquefort
100 g de manteca
1 cda. de coñac o whisky
Nueces en mitades, c/n

PROCEDIMIENTO

Pasta

1. Unir la manteca blanda con el queso a temperatura ambiente hasta formar una pasta. Agregar el coñac. Tamizar para que resulte homogénea. Colocar en una manga y reservar.

Armado y cocción

1. Espolvorear la mesada de trabajo con la mitad del azúcar y estirar el hojaldre, con un palote, hasta obtener un rectángulo de 4 mm de espesor. Untar con la manteca pomada y espolvorear con el azúcar restante.

2. Plegar la masa en 3-4 partes, para que ambas caras se impregnen de azúcar. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera de 30 a 60 minutos.

3. Estirar la masa en la mesada apenas enharinada hasta lograr un rectángulo de 3 mm de espesor.

4. Enrollar el extremo inferior hasta el centro y luego el extremo superior hasta el centro. Montar una mitad sobre otra y aplastar levemente. Así tendremos un cilindro con la forma de las palmeritas.

5. Cortar rebanadas de hojaldre de 6 mm de ancho y colocarlas en una placa bien enmantecada, dejando suficiente lugar entre ellas para que se abran.

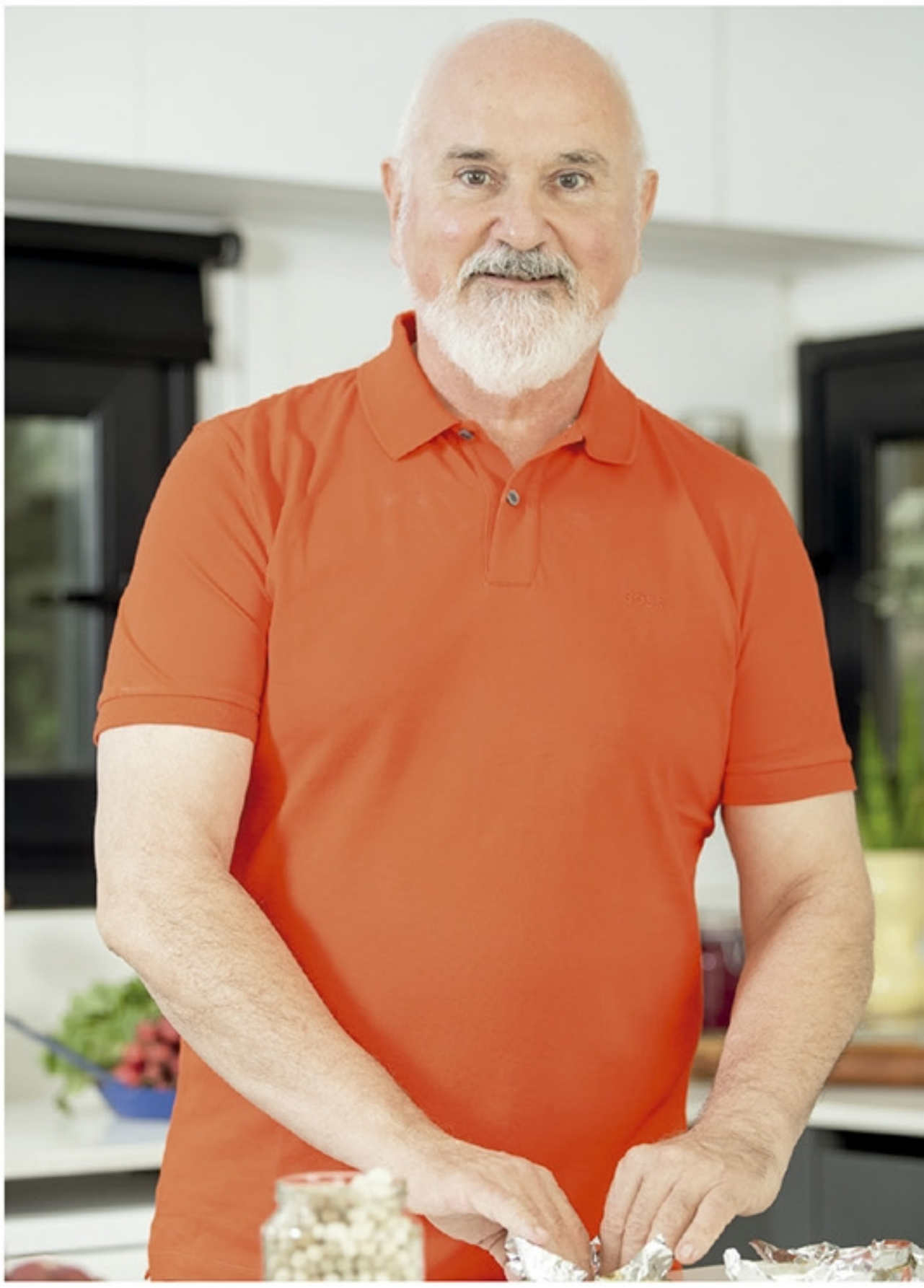
Tip.

Las palmeritas se pueden cocinar sobre un tapiz antiadherente, lo que facilita el desmolde.

6. Presionar las palmeritas apenas con la palma de la mano para achatarlas ligeramente. Cubrir con papel film y reservar en la heladera por 15 minutos.

7. Cocinar en el horno precalentado a 190-210 °C por 15 minutos, hasta dorarlas. Retirar y dejar enfriar.

8. Trazar un botón de pasta de queso azul sobre cada palmerita. Decorar con una mitad de nuez o un trozo de ciruela pasa.



Palmeritas de tomates secos, aceitunas y parmesano

INGREDIENTES

50 g de tomates secos
100 g de aceitunas negras descarozadas
100 g de manteca
400 g de masa de hojaldre francés (ver pág. 24)
100 g de queso parmesano

PROCEDIMIENTO

Relleno

1. Procesar los tomates secos, rehidratados por 10 minutos en agua caliente y escurridos, con las aceitunas y la manteca hasta formar una pasta.

Armado y cocción

1. Estirar la masa de hojaldre, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta obtener un rectángulo de 4 mm de espesor.

2. Untar con la pasta de aceitunas y tomates y espolvorear con el queso rallado. Plegar la masa en 3-4 partes, para que ambas caras se impregnen del relleno. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera de 30 a 60 minutos.

3. Estirar la masa de hojaldre, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta obtener un rectángulo de 3 mm de espesor.

4. Enrollar el extremo inferior hasta el centro y luego el extremo superior hasta el centro. Montar una mitad sobre otra y aplastar levemente. Así obtendremos un cilindro con la forma de las palmeritas.

Tip.

Las palmeritas u orejas son unas espirales caramelizadas hechas con masa de hojaldre. Se sirven solas o con dulces, pero también se pueden consumir con quesos y fiambres o con pastas de vegetales saladas. Las más clásicas son las palmeritas con pasta de queso azul y nueces.

5. Cortar rebanadas de hojaldre de 6 mm de ancho y colocarlas en una placa bien enmantecada, dejando suficiente lugar entre ellas para que se abran.

6. Presionar las palmeritas apenas con la palma de la mano para achatarlas ligeramente. Cubrir con papel film y reservar en la heladera por 15 minutos.

7. Cocinar en el horno precalentado a 190-210 °C por 15 minutos, hasta dorarlas. Retirar y dejar enfriar.

8. Se pueden cocinar sobre un tapiz antiadherente, lo que facilita el desmolde.

Sacramentos para rellenar

INGREDIENTES

Masa
Amasijo
400 g de harina 0000
70 g de azúcar
100 cc de leche
15 g de levadura fresca
(o 7 g de levadura seca)
1 cdita. de miel
1 huevo
2 yemas
1 cdita. de sal fina

Empaste
100 g de manteca o
margarina
30 g de harina 0000

PROCEDIMIENTO

Masa
Amasijo
1. Hacer una corona con la harina y el azúcar tamizadas. Poner en el centro la leche tibia, la levadura desgranada y la miel. Esperar que se espume y agregar el huevo, las yemas y la sal. Comenzar a tomar la masa desde el centro hacia los bordes. Amasar durante 5 minutos para darle elasticidad.

2. Envolver con papel film y dejar reposar a temperatura ambiente por 30 minutos.

Empaste
1. Mezclar en un bol la manteca pomada con la harina.

2. Extender el empaste en forma pareja sobre un film hasta formar un rectángulo de 20 x 30 cm.

3. Cubrir con papel film y enfriar por 30 minutos en la heladera.

Pliegues y cocción
1. Estirar el amasijo en la mesada con un palote hasta obtener un rectángulo de 30 x 40 cm.

2. Disponer el empaste en una mitad del amasijo y cubrir con la otra. Sellar los bordes para que la manteca no se escape.

Tip.

Los sacramentos crudos se pueden conservar en el freezer por un mes. A la hora de hornearlos, se deben pasar a la heladera por varias horas y luego hornear.

3. Estirar para bajar el espesor y darle una vuelta simple. Dividir imaginariamente la masa en tercios y plegar el tercio izquierdo sobre el del centro y luego el de la derecha sobre el anterior.

4. Estirar con cuidado, cubrir con papel film y enfriar en la heladera por 30 minutos.

5. Repetir el proceso 2 veces más, respetando los descansos en la heladera.

6. Estirar la masa hasta obtener 3 mm de espesor. Cortar porciones de 5 x 10 cm. Enrollarlas para obtener piezas de 5 cm de largo.

7. Acomodarlas en una fuente para horno de bordes altos de modo que resulten alineadas y con un centímetro de espacio entre cada una.

8. Pincelar con huevo batido. Cubrir con papel film y dejar leudar hasta que dupliquen el volumen.

9. Cocinar en el horno precalentado a 200 °C por 10-15 minutos.

Armado

1. Podemos opcionalmente pincelarlos con almíbar al salir del horno.

2. Tradicionalmente se rellenan con jamón cocido o crudo o lomito ahumado y tomate, queso o pepinillos encurtidos.

Anillos de queso

INGREDIENTES

160 g de manteca
160 g de queso de pasta semidura (gruyer o emmental)
2 huevos
100 g de ricota
200 g de fécula de mandioca
300 g de almidón de maíz
140 cc de leche
100 g de queso semiduro
Pimentón y pimienta, c/n
Sal fina, c/n

PROCEDIMIENTO

1. Batir la manteca pomada con el queso finamente rallado. Agregar los huevos y la ricota. Mezclar.

2. Tamizar la fécula con el almidón y condimentar con pimentón y pimienta. Hacer una corona y en el centro colocar la mezcla de queso y huevos.

3. Empezar a unir desde el centro hacia los lados a medida que se añade la leche de a poco. Si el queso no es muy salado, podemos agregar una cucharadita de sal fina en este momento.

4. Estirar la masa, con un palote, en la mesada con algo de almidón hasta alcanzar 6 mm de espesor. Cubrir con papel film y enfriar una hora.

5. Cortar discos de 6 cm de diámetro y con un cortante más pequeño quitar el centro para formar los anillos (la masa sobrante se une y se vuelve a estirar). Ubicar las piezas en una placa enmantecada. Cortar el queso semiduro en cubitos y distribuirlos por encima de los anillos.

6. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 10-15 minutos.

Cookies crocantes de queso

INGREDIENTES

125 g de manteca
80 g de queso rallado
2 yemas de huevo duro
40 cc de crema de leche
240 g de harina 0000
Huevo batido, c/n
Semillas de sésamo, amapola o almendras fileteadas, c/n
Nuez moscada, orégano y pimentón, c/n
Sal y pimienta, c/n

PROCEDIMIENTO

1. Batir la manteca pomada con el queso rallado. Condimentar con sal, pimienta, nuez moscada, orégano y pimentón.

2. Mezclar las yemas ralladas muy finas con la crema de leche y la harina. Unir a la mezcla anterior y formar una masa muy blanda. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera por una hora.

3. Estirar la masa, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta obtener 5-6 mm de espesor. Cubrir con papel film y enfriar por 30 minutos.

4. Cortar las piezas con un cortante y disponerlas en una placa enmantecada dejando un espacio entre cada una.

5. Pincelar con huevo batido y cubrir con las semillas o almendras.

6. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 12-15 minutos, según el tamaño.

7. Conservar al abrigo de la humedad en un recipiente hermético porque son muy frágiles y quebradizas.

Chipa

INGREDIENTES

Masa
300 g de fécula de mandioca
10 g de sal fina
100 cc de leche
1 huevo
50 cc de jugo de naranja
100 g de manteca
100 g de queso de pasta dura
200 g de queso fontina o Mar del Plata

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Hacer una corona con la fécula de mandioca y la sal fina. Colocar en el centro la leche, el huevo, el jugo de naranja y la manteca blanda. Comenzar a unir la masa desde el centro hacia los lados. Agregar el queso de pasta dura rallado y el fontina en cubos pequeños. Formar una masa blanda (podemos agregar algo de fécula si queda muy pegajosa).

2. Tomar porciones pequeñas y darles forma esférica. Ubicarlas en una placa enmantecada.

3. Cocinar en el horno precalentado a 200 °C por 10-15 minutos, según el tamaño.

Relleno I
150 g de jamón cocido
150 g de queso mozzarella

Relleno II
150 g de dulce de membrillo
100 g de queso azul

Chipa relleno I

1. Picar finamente el jamón cocido y el queso mozzarella. Mezclar en un bol.

2. Tomar porciones de 40 gramos de la masa de chipa, ahuecarlas y colocar mezcla en el centro. Cerrar bien para que el relleno no se escape, formar esferas y ubicarlas en una placa enmantecada.

3. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 20 minutos.

Chipa relleno II

1. Cortar en cubitos el dulce de membrillo y desgranar el queso azul.

2. Tomar porciones de 50 gramos de la masa de chipa, ahuecarlas y colocar en el centro un cubo de membrillo y un poco de queso azul. Cerrar bien para que el relleno no se escape, formar esferas y ubicarlas en una placa enmantecada.

3. Cocinar en el horno precalentado a 200 °C por 20 minutos.

Empanadas criollas

INGREDIENTES

Masa de empanadas para horno
1 cda. de sal gruesa
500-600 cc de agua caliente
800 g de harina 000
200 g de grasa de cerdo
Grasa de cerdo y almidón de maíz, c/n

Relleno de empanadas criollas
1 kg de cebollas
100 g de manteca o grasa de cerdo
1 kg de lomo vacuno
3 cebollas de verdeo
6 huevos duros
100 g de aceitunas verdes
50 g de pasas de uva
1 cdita. de ají molido
1 cdita. de orégano seco
1 cdita. de pimentón dulce o picante
Sal, c/n

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Preparar una salmuera disolviendo la sal gruesa en el agua caliente.

2. Hacer una corona con la harina y poner la grasa de cerdo en el centro. Incorporar la salmuera de a poco hasta que la harina pueda absorberla y formar una masa consistente.

3. Amasar hasta formar una masa homogénea, elástica y suave. Cubrir con papel film y dejar reposar por 30 minutos a tempetarura ambiente.

4. Estirar la masa sobre la mesada apenas enharinada hasta obtener 5 mm de espesor. Untarla, con la ayuda de un pincel, con grasa de cerdo fundida. Espolvorear con almidón de maíz, plegar al medio, volver a pintar y a espolvorear y doblar nuevamente. Repetir este proceso de untar, espolvorear y plegar por lo menos 4 veces.

5. Envolver en papel film y dejar reposar en la heladera, idealmente una noche entera.

Relleno

1. Rehogar en una sartén caliente la cebolla cortada en pluma con la materia grasa elegida y un poco de sal fina. Cocinar hasta a que esté transparente. Condimentar con el ají molido, el orégano y el pimentón. Dejar entibiar.

2. Cortar la carne vacuna magra en cubos muy pequeños. Colocarlos en un colador y verter encima

Salsa jaswa
6 tomates muy maduros
Ají molido, c/n
Salsa picante de ají (tipo Tabasco), c/n
Aceite de oliva, c/n
Sal y pimienta, c/n

Tip.

Estas empanadas de carne se sirven tradicionalmente con una salsa fría de tomate fresco llamada jaswa. Se muerde un extremo de la empanada y en esa abertura se pone un poco de la salsa y así repetimos en cada bocado.

dos litros de agua hirviendo, para blanquear la carne y que resulte jugosa.

3. Mezclar la carne con la cebolla rehogada. Rectificar la sal y pimienta. Disponer el relleno en una fuente amplia. Alisar.

4. Cortar la cebolla de verdeo y disponer por encima. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera. El relleno debe estar frío para poder armar bien las empanadas y que queden jugosas luego de la cocción.

5. En el momento de usar, picar los huevos duros, las aceitunas y pasas y disponerlos por encima.

Armado y cocción

1. Estirar la masa fría en la mesada apenas enharinada hasta obtener 4 mm de espesor. Cortar discos de 10-12 cm de diámetro.

2. Apilarlos con separadores y mantenerlos en la heladera hasta el momento de usarlos.

3. Colocar una cucharada de relleno en el centro de cada disco. Pincelar con agua el borde interno, cerrar y repulgar.

4. Disponer las empanadas en una placa. Cocinar en el horno precalentado a 200 °C por 20 minutos.

Salsa

1. Cortar los tomates al medio y retirar las semillas. Rallar la pulpa con un rallador y descartar la piel del tomate. Condimentar con sal, pimienta, ají molido y salsa Tabasco. Agregar apenas de aceite de oliva para emulsionar. Mantener en la heladera hasta el momento de usar.

Empanadas fritas de pollo

INGREDIENTES

Masa de empanadas
400-500 cc de agua
20 g de sal
1 kg de harina 000
100 g de grasa de cerdo o manteca
Aceite mezcla o grasa para freír, c/n

Relleno de pollo-gallina
1 pollo o gallina (o 600 g de supremas de pollo)
3 dientes de ajo
1 hoja de laurel
Caldo de verduras o pollo, c/n
500 g de cebolla
2 morrones rojos o amarillos
4 huevos duros
50 g de aceitunas verdes
100 g de aceitunas negras
150 g de cebolla de verdeo
Aceite de maíz o manteca, c/n
Ají molido, c/n
Pimentón dulce y picante, c/n
Orégano, c/n
Sal y pimienta, c/n

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Preparar una salmuera disolviendo la sal en el agua caliente.

2. Hacer una corona con la harina y poner la grasa de cerdo en el centro. Incorporar la salmuera de a poco hasta que la harina pueda absorberla y formar una masa consistente.

3. Amasar hasta formar una masa homogénea, elástica y suave. Cubrir con papel film y dejar reposar por 30 minutos a tempetarura ambiente.

Relleno

1. Colocar el pollo en una olla y agregar los dientes de ajo. Condimentar con sal, pimienta, orégano y la hoja de laurel. Verter el caldo de verduras o de pollo caliente y cocinar por 40 minutos. Apagar el fuego y dejar enfriar la carne en el mismo líquido en la heladera.

2. Una vez frío, retirar el pollo y deshilachar la carne.

3. Cortar las cebollas en juliana y picar los morrones. Rehogarlos en una sartén caliente con aceite o manteca hasta que la cebolla esté transparente.

4. Mezclar los vegetales rehogados con el pollo cocido deshilachado y el huevo duro y las aceitunas picados. Condimentar con sal, pimienta, ají molido y pimentón. Formar un relleno compacto. Agregar por encima la cebolla de verdeo picada. Cubrir con papel film y reservar en la heladera.

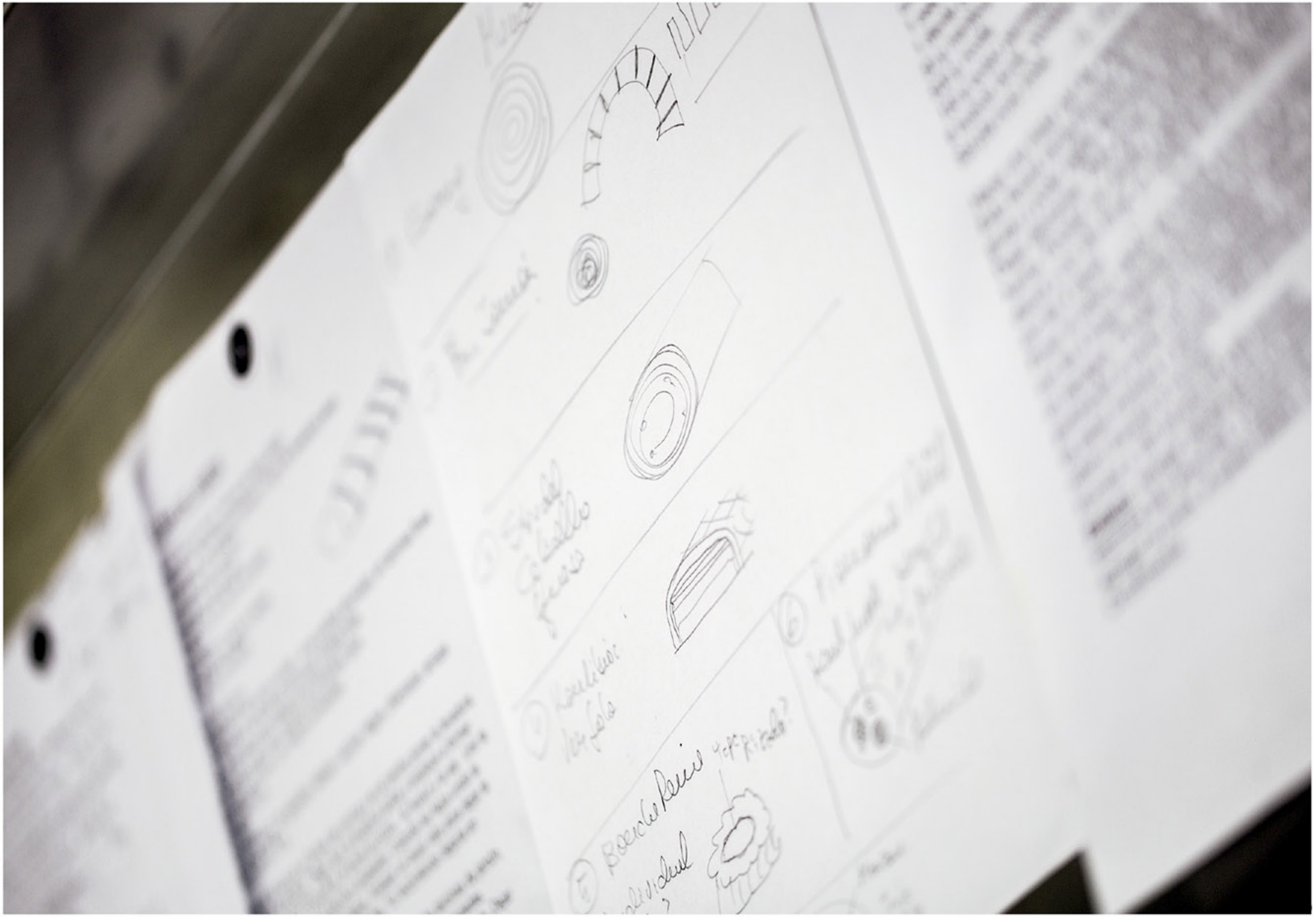
Armado y cocción

1. Estirar la masa fría, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta alcanzar 4 mm de espesor.

2. Cortar discos con un cortante de 10-12 cm de diámetro. Apilarlos con separadores y mantenerlos en la heladera hasta el momento de usarlos.

3. Colocar una cucharada de relleno en cada disco de masa. Pincelar con agua el borde interno y cerrar. Hacer el repulgue y disponer las empanadas en una placa.

4. Freírlas en abundante aceite mezcla o grasa a 160 °C por 5 minutos o hasta que tomen buena coloración. Retirar con una espumadera y escurrir sobre papel absorbente para quitar el exceso de materia grasa.



Empanadas de Pascua

INGREDIENTES

600 g de masa de hojaldre francés (ver pág. 24)
Huevo batido, c/n
Azúcar impalpable, c/n

Relleno I
300 g de espinacas cocidas al vapor
1 cebolla picada y rehogada con aceite de oliva
200 g de ricota
3 huevos duros picados
Sal, pimienta y nuez moscada, c/n

Relleno II
2 cebollas picadas y rehogadas con aceite de oliva
1 morrón rojo cocido al horno, sin piel y picado
100 g de aceitunas picadas
300 g de atún al natural, carne de pescado cocido al vapor o langostinos o camarones al vapor
100 g de salsa blanca o bechamel

PROCEDIMIENTO

Relleno I
1. Picar la espinaca cocida y mezclar con el resto de los ingredientes. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada. El relleno debe resultar firme; si queda flojo, agregar un poco de queso rallado. Podemos reemplazar la ricota por salsa blanca o bechamel.

Relleno II
1. Mezclar todos los ingredientes y formar un relleno firme.

Relleno III
1. Procesar la mitad de los granos de maíz con la salsa blanca. Luego pasar a un bol y unir el resto de los ingredientes.

Relleno III

300 g de granos de maíz amarillo cocido
100 g de salsa blanca o bechamel
2 cebollas picadas y rehogadas con aceite de oliva
1 morrón rojo cocido al horno, sin piel y picado
100 g de aceitunas negras picadas
100 g de queso de pasta semidura (emmental o gruyer) rallado
200 g de queso mozzarella en cubitos

Armado y cocción

1. Estirar, con un palote, la masa de hojaldre fría en la mesada apenas enharinada hasta obtener 3-4 mm de espesor. No más gruesa.

2. Cortar discos de 14 cm con un cortapastas rizado. Colocar una cucharada de relleno frío en el centro de cada disco, dejando unos 2 cm libres de borde. Pincelar los bordes con agua.

3. Doblar la tapa para cerrar. Estas empanadas no llevan repulgue, se cierran apretando la masa a un centímetro del borde, como si hiciéramos una línea prolija que encierra el relleno.

4. Disponer las empanadas en una placa, cubrir con papel film y enfriar en la heladera hasta el momento de cocinarlas.

5. Pincelar las empanadas con huevo batido. Cocinar en el horno precalentado a 200 °C por 15-20 minutos. Retirar, espolvorear con azúcar impalpable y terminar la cocción en el horno por algunos minutos más para caramelizar la superficie.

Choux gougères

INGREDIENTES

250 cc de agua
125 g de manteca
1 cdita. de sal fina
1 cdita. de azúcar
50 g de cebollita de verdeo o ciboulette
2 cdas. de mostaza de Dijon
250 g de harina 0000
4 huevos
200 g de queso gruyer (o 150 g de queso gruyer + 50 g de queso parmesano)

Opcionales
Semillas de sésamo o amapola
Queso parmesano rallado

PROCEDIMIENTO

1. Calentar en una cacerola mediana el agua, la manteca, la sal y el azúcar. Agregar la cebolla de verdeo cortada finamente y la mostaza. Cuando rompa el primer hervor, retirar del fuego y unir de golpe toda la harina.

2. Unir con una cuchara de madera y formar un bollo. Mantener a fuego moderado unos 3-4 minutos para que se cocine la harina, o hasta que la masa se despegue de los bordes.

3. Pasar la masa a una batidora con la lira y trabajarla hasta que se enfríe un poco. Agregar los huevos de a uno mientras se sigue trabajando la masa. Añadir el queso rallado, cubrir con papel film y dejar enfriar en la heladera por 30 minutos.

4. Colocar la masa en una manga con boquilla lisa de 10 mm. Trazar esferas de 4 cm de diámetro sobre una placa para horno cubierta con papel manteca enmantecado.

5. Si deseamos, pincelar la superficie con huevo batido y decorar con semillas y/o queso por encima.

6. Cocinar en el horno precalentado a 190 °C por 20-25 minutos. Servir de inmediato.

Triángulos de masa filo y queso

INGREDIENTES

500 g de masa filo
200 g de manteca clarificada
Semillas de sésamo blanco o negro, c/n

Relleno
200 g de queso parmesano (o similar)
300 g de queso mozzarella
200 g de queso emmental o gruyer
200 g de ricota de leche entera
2 cdas. de jugo de limón
3 cdas. de perejil picado
Sal y pimienta negra, c/n

Opcionales
2 cdas. de ciboulette o cebollita de verdeo
50 g de castañas de cajú tostadas

PROCEDIMIENTO

Relleno

1. Rallar los quesos y mezclar con la ricota, el jugo de limón y el perejil. Condimentar con sal y pimienta negra. Si nos decidimos por los opcionales, agregar la cebollita de verdeo finamente picada y las castañas de cajú picadas. Reservar.

Armado y cocción

1. Tomar cinco hojas de la masa filo. Mantener el resto bien tapado.

2. Pincelar una hoja con manteca clarificada fundida, cubrir con otra hoja y repetir la operación. En la penúltima hoja, espolvorear semillas de sésamo.

3. Cortar tiras de 8 x 20 cm. Colocar una cucharada de relleno en un extremo. Tomar la tira de la punta, plegarla de modo que se forme un triángulo y seguir plegando hasta terminar la banda de masa.

4. Ubicar las piezas en un placa enmantecada y pincelarlas con manteca clarificada. Espolvorear con semillas de sésamo.

5. Cocinar en el horno precalentado a 180-190 °C por unos 15 minutos.

Tip.

Los rellenos típicos son los de espinaca con queso feta y ricota, aunque pueden variar.

Carolinas de jamón

INGREDIENTES

1 receta de masa choux (ver pág. 61)

Crema de jamón
50 g de manteca
50 g de harina 0000
100 cc de leche
200 g de jamón cocido
2 claras de huevo
Sal, pimienta y nuez moscada, c/n

Tip.

Las carolinas pueden rellenarse también con verduras como alcaucil, brócoli o espárragos, que se mezclan picados con la salsa bechamel.

PROCEDIMIENTO

Profiteroles

1. Colocar la masa en una manga con boquilla lisa de 10 mm y formar esferas medianas de unos 4 cm de diámetro sobre placas enmantecados y frías. Cubrir con papel film y enfriar por 30 minutos en la heladera.

2. Pincelar con huevo batido. Cocinar en el horno precalentado a 200 °C por 15 minutos. Bajar la temperatura del horno a 160 °C y cocinar por 15-20 minutos más, dependiendo del tamaño de la pieza, hasta terminar. Enfriar.

Crema de jamón

1. Calentar la manteca en una sartén y agregar la harina. Mezclar con una cuchara de madera. Cocinar hasta que la mezcla tome color beige. Verter la leche sin dejar de revolver hasta formar una salsa espesa sin grumos. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada.

2. Cortar el jamón muy fino y agregarlo a la salsa bechamel elaborada antes.

3. Batir las dos claras de huevo con una pizca de sal y cuando estén bien montadas, unirlas a la salsa.

Armado

1. Cortar tapas en cada uno de los profiteroles. Rellenar las carolinas con la preparación. Calentarlas, sin cubrirlas con las tapitas, en el horno a 180 °C por 5 minutos. Retirar, cubrir con las tapitas y calentarlas 5 minutos más.

2. Servir de inmediato.

Profiteroles de queso azul

INGREDIENTES

Masa choux
125 cc de leche
125 cc de agua
100 g de manteca
5 g de sal fina
5 g de azúcar
150 g de harina 0000
4 huevos

Relleno de queso azul
100 g de manteca
100 g de queso azul
200 g de queso crema

Relleno de salmón-trucha
100 g de salmón o trucha ahumado
2 pepinillos en vinagre
150 g de queso crema o mascarpone
Ciboulette, c/n
Salsa Tabasco, c/n
Caviar de trucha, c/n
Dill, c/n
Sal y pimienta, c/n

Tip.

Estos profiteroles pueden espolvorearse con queso rallado antes de ir al horno.

PROCEDIMIENTO

Masa choux
1. Calentar la leche y el agua junto con la manteca, la sal y el azúcar. Cuando rompe el primer hervor, agregar la harina de una vez. Formar un engrudo sin grumos. Secar sobre el fuego durante un minuto. Pasar a un bol, dejar entibiar e incorporar los huevos de a uno, mezclando con una cuchara de madera.

2. Colocar la masa en una manga con boquilla lisa de 10 mm y formar esferas sobre placas enmantecadas y frías. Cubrir con papel film y enfriar por 30 minutos.

3. Cocinar en el horno precalentado a 200 °C por 15 minutos. Bajar la temperatura del horno a 160 °C y cocinar por 15-20 minutos más, dependiendo del tamaño de la pieza, hasta terminar. Enfriar.

Relleno de queso azul
1. Batir la manteca pomada con el queso azul hasta formar una pasta. Integrar el queso crema, mezclar y verificar si tiene suficiente sal.

Relleno de salmón
1. Cortar el salmón y los pepinillos en trocitos y mezclar con el queso crema y una cucharada de ciboulette o dill picado. Condimentar con sal, pimienta y unas gotas de Tabasco.

Armado
1. Rellenar los profiteroles. Los de queso azul se pueden decorar con apio en cubitos y nueces picadas mientras que los de salmón con caviar y ramitas de dill.

Rugelach de zapallo, nueces y salvia

INGREDIENTES

Masa
250 g de harina 0000
15 g de polvo para hornear
200 g de manteca
200 g de queso crema
1 pizca de sal y otra de pimienta

Relleno
2 cebollas coloradas
50 g de manteca
3 cdas. de vinagre balsámico
300 g de zapallo cocido al horno
100 g de nueces picadas
2 cdas. de hojas de salvia fresca
100 g de queso rallado

Opcionales
Semillas de sésamo, c/n
Azúcar, c/n

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Procesar la harina y el polvo leudante con la manteca fría hasta formar grumos. Condimentar con sal y pimienta. Cuando se forme un arenado, agregar el queso crema. Procesar hasta formar una masa lisa.

2. Formar una masa suave sin amasar demasiado. Envolver en papel film y enfriar en la heladera por 2 horas.

Relleno

1. Pelar y picar las cebollas muy fino y rehogarlas con la manteca, sal y pimienta. Cuando estén transparentes, agregar el vinagre y cocinar hasta que se evapore el líquido.

2. Añadir la pulpa de zapallo cocida y cocinar unos minutos hasta que resulte un relleno sin humedad. Enfriar.

Tip.

Podemos elaborar este rugelach con un simple relleno de cebollas rehogadas, queso y hierbas. Será igual de delicioso.

Armado y cocción

1. Estirar la masa fría, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta obtener un círculo de 28 cm de diámetro y 4 mm de espesor.

2. Colocar el relleno de zapallo frío en forma de anillo, dejando en el centro un círculo limpio de 8 cm de diámetro y un borde de unos 4 cm.

3. Picar las hojas de salvia y ponerlas por encima del zapallo junto con las nueces y el queso rallado.

4. Enrollar formando una especie de croissant.

5. Apoyar sobre una placa enmantecada. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera por 15 minutos.

6. Pintar con crema de leche y, si deseamos, espolvorear con semillas de sésamo y apenas de azúcar. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 15-18 minutos.

Pigs in a blanket

INGREDIENTES

Masa de hojaldre alemán
250 g de harina 0000
1 cdita. de sal
200 g de manteca
200 g de queso crema
2 cditas. de jugo de limón

Relleno
30 minisalchichas de Viena
1 huevo
2 cdas. de crema de leche
1 pizca de sal
1 pizca de azúcar
Mostaza, c/n

Tartera de 28 cm de diámetro

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Procesar la harina con la sal y la manteca fría hasta lograr migas.

2. Agregar el queso crema y el jugo de limón. Unir la masa rápidamente, sin permitir que la manteca se derrita.

3. Estirar la masa, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta obtener 2 cm de espesor.

4. Dividir la masa imaginariamente en tres cuartos. Plegar un extremo hacia el centro y luego el otro encima (pliegue simple). Cubrir con papel film y reservar la masa estirada en la heladera por 20 minutos.

5. Retirar la masa de la heladera y aplicar un pliegue simple más. Si vemos que la masa está muy húmeda, podemos espolvorear con almidón. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera por 20 minutos.

6. Repetir los plegados simples dos veces más, respetando los descansos de la masa. En total llegaremos a 4-5 dobleces. Mantener la masa en la heladera, tapada, hasta su utilización.

Tip.

Pig in a blanket se les llama a las clásicas salchichas envueltas en masa hojaldrada.

Armado y cocción

1. Estirar la masa, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta obtener 3-4 mm de espesor. Cortar con un cuchillo filoso rectángulos de 12 x 4 cm. Cortarlos al bies formado triángulos.

2. Pincelar la masa con mostaza. Colocar una minisalchicha en cada triángulo en la parte ancha y enrollar como una medialuna.

3. Ubicar todos los rollitos alrededor de la tartera haciendo dos vueltas y dejando un hueco en el centro. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera por 30 minutos.

4. Batir el huevo con la crema de leche y condimentar con una pizca de sal, otra de azúcar y una cucharadita de mostaza. Pincelar los rollitos con esta mezcla.

5. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 15-20 minutos. La masa debe quedar bien dorada.

6. Retirar y servir caliente. Colocar un bol con salsa del gusto de los comensales (mayonesa y mostaza, salsa tártara, kétchup) en el medio de la tartera.

Tarta de parmesano y palmitos

Tarteletas de champiñones y queso azul

Tarta de peras y espárragos

Tarta de espárragos y tomates confitados

Tarteletas de kale y huevo

Tarta fría de palta y centolla

Tarta de endibias braseadas y queso de cabra

Tarta de hummus y vegetales

Tourte de espinaca y salmón

Empanada gallega de bacalao y pasas

Tarta fina de champiñones, nueces y echalotes

Tarta de chorizo y huevo

Tarta reina Ana de alcauciles

Tarta de maíz y lomito ahumado

Baklava de atún y piñones

Tarta de zucchini y pavita

Tarta de hinojos, salmón y vieiras

Tarta de cebollas coloradas y queso brie

Tarta soufflé de espárragos y queso

BASTA DE DULCE

2

Actuales

Tarta de parmesano y palmitos

INGREDIENTES

Masa crumble de queso
125 g de manteca
80 g de queso parmesano
3 yemas de huevo duro
180 g de harina 0000
30 cc de crema de leche
Pimienta, nuez moscada y pimentón ahumado, c/n

Cremoso de palmitos
200 g de palmitos al natural
20 cc de jugo de limón
200 g de mayonesa
Gotas de salsa Tabasco
300 g de queso crema
Sal fina, c/n

Opcional
7 g de gelatina sin sabor (+ 35 cc de agua)

Decoración
Jamón crudo
Alcauciles
Brotes de rúcula
Hierbas
Flores

Tartera o aro de 24-26 cm de diámetro

PROCEDIMIENTO

Masa crumble de queso

1. Batir la manteca pomada con el parmesano rallado. Condimentar con pimienta, pimentón y nuez moscada.

2. Tamizar las yemas o rallarlas. Incorporar al batido de manteca la harina, las yemas y la crema de leche. Formar una masa sin amasar.

3. Pasar la masa por un prensapuré o tamiz grueso para obtener grumos, o cortarla en cubitos.

4. Colocar los grumos de masa en el molde o aro (en este caso, cubrir la base con papel de aluminio) y enfriar en la heladera por una hora.

5. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 20-30 minutos, hasta que la masa se cocine completamente.

Cremoso de palmitos

1. Licuar los palmitos junto con el jugo de limón y la mayonesa. Condimentar con sal y la salsa Tabasco.

2. Si desean, agregar en este momento la gelatina hidratada en el agua y fundida unos segundos en el microondas.

3. Incorporar el queso crema. Homogeneizar y enfriar.

Armado

1. Colocar porciones del cremoso de palmitos sobre la masa cocida, al estilo quenelles. Decorar con los ingredientes seleccionados a gusto.

Tarteletas de champiñones y queso azul

INGREDIENTES

Masa
250 g de harina 0000
180 g de manteca
1 yema
3 g de sal fina
50 cc de leche

Relleno
50 g de manteca
2 cebollas
300 g de champiñones
100 g de queso azul
100 g de queso emmental
Aceite de oliva, c/n
Sal, pimienta y nuez moscada, c/n

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Integrar con los dedos la harina y la manteca fría cortada en cubitos hasta obtener un granulado.

2. Agregar la yema y la sal disuelta en la leche. Unir hasta formar una masa sin amasar. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera por una hora.

3. Estirar la masa fría, con un palote, en la mesada apenas enharinada y fonzar los moldecitos hasta alcanzar los bordes. Recortar el excedente de masa y pinchar con un tenedor.

4. Cubrir la masa con papel de aluminio y agregar peso (canicas, porotos) para evitar que se deforme durante la cocción.

5. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 15 minutos, hasta que la masa se cocine a blanco.

Ligue
100 cc de crema de leche
100 cc de leche
2 huevos

Decoración
Flores comestibles
Brotes
Nueces pecan tostadas
Queso azul en grumos

Moldes para tarteletas individuales

Relleno

1. Saltear en una sartén caliente con la manteca y un chorro de aceite de oliva las cebollas picadas y los champiñones limpios y fileteados. Condimentar con sal. Reservar.

2. Mezclar la crema de leche, la leche y los huevos para el ligue. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada. Reservar.

Armado y cocción

1. Incorporar al salteado el queso azul desgranado y el queso emmental rallado. Distribuir el relleno en las masas cocidas y verter el ligue.

2. Terminar la cocción en el horno precalentado a 160 °C por 20 minutos.

3. Decorar con los ingredientes escogidos.

Tip.

Podemos optar por armar una tarta grande en lugar de tarteletas.

Tarta de peras y espárragos

INGREDIENTES

Masa brisée
5 g de sal
12 g de azúcar
40 cc de leche o agua fría
150 g de manteca
200 g de harina 0000
1 yema

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Disolver la sal y el azúcar en la leche fría.

2. Integrar la manteca fría cortada en cubos con la harina hasta formar un arenado fino. Este paso se puede hacer con los dedos o con la ayuda de un cornet.

3. Armar una corona con la mezcla y colocar en el centro la yema y la leche. Formar la masa rápidamente, sin amasar. Cubrirla con papel film y enfriar en la heladera por una hora.

4. Estirar la masa, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta alcanzar unos 3 mm de espesor. Forrar el molde con la masa y enfriar 30 minutos.

5. Picar la masa con un tenedor, cubrir con papel de aluminio y agregar material de carga (canicas, porotos) para evitar que se deforme durante la cocción.

6. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 15 minutos, hasta que esté cocida a blanco.

Relleno

Láminas de bacon o panceta, c/n
1 atado de espárragos
2 huevos
100 cc de crema de leche
2-3 peras Boskoop
Sal, pimienta y nuez moscada, c/n

Tartera de 24 x 24 cm

Relleno

1. Cocinar las láminas de panceta en una sartén caliente hasta desgrasarlas y que resulten doradas y crocantes. Disponerlas sobre papel absorbente para quitar el exceso de grasa. Reservar.

2. Quitar las partes duras de los espárragos y blanquearlos pasándolos por agua hirviendo unos 2-3 minutos. Retirar y escurrir.

3. Mezclar los huevos con la crema de leche para el ligue. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada. Reservar.

Armado y cocción

1. Acomodar en la tarta cocida a blanco las peras en láminas u octavos, las láminas de panceta y los espárragos blanqueados.

2. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 10 minutos. Retirar, agregar el ligue y continuar la cocción hasta que cuaje.

Tarta de espárragos y tomates confitados

INGREDIENTES

Masa de tarta sin TACC
120 g de almidón de maíz
90 g de harina de arroz
90 g de fécula de mandioca
1 cda. de azúcar impalpable
½ cdita. de sal
⅓ cdita. de goma xantana
150 g de manteca
1 huevo
1 yema
Agua o leche fría, c/n

PROCEDIMIENTO

Masa de tarta sin TACC

1. Tamizar los secos y procesarlos con la manteca fría. Incorporar el huevo y la yema y, si es necesario, agua o leche fría. Formar una masa sin amasar.

2. Estirar la masa, con un palote, en la mesada apenas espolvoreada con almidón de maíz o entre dos films hasta alcanzar 4 mm de espesor.

3. Cubrir el molde con la masa y enfriar en la heladera por una hora.

Relleno
1-2 paquetes de espárragos verdes
150 g de tomates cherry
30 g de azúcar orgánica
125 g de ricota
1 huevo
80 g de queso crema
1 ramo de ciboulette o 1 cebolla de verdeo
Ajo y tomillo, c/n
Aceite de oliva, c/n
Sal fina, c/n

Decoración
Jamón crudo, c/n

Tartera de 26 cm de diámetro

Relleno

1. Blanquear las puntas de los espárragos en agua salada hirviendo por 3 minutos y enfriar en agua con hielo. Escurrir.

2. Confitar los tomates cherry en una sartén o en el horno con aceite de oliva, el azúcar orgánica, ajo picadito y tomillo seco o fresco, hasta que la piel comience a explotar.

3. Mezclar la ricota con el huevo, el queso crema, ciboulette picada y sal para formar el ligue.

Armado y cocción

1. Recortar los bordes de la masa ya fría. Disponer los espárragos blanqueados y los tomates confitados. Verter el ligue.

2. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 30-35 minutos.

3. Decorar con jamón crudo.

Tarteletas de kale y huevo

INGREDIENTES

Masa
300 g de harina 0000
100 cc de crema de leche
1 huevo
Sal y pimienta, c/n

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Procesar todos los ingredientes hasta formar una masa. Cubrirla con papel film y enfriar en la heladera por una hora.

2. Estirar en la mesada apenas enharinada, con un palote, hasta obtener 3 mm de espesor. Fonzar las tarteras de 8 cm de diámetro. Picar la masa con un tenedor, cubrirla con papel de aluminio y agregar material de carga (canicas, porotos) para evitar que se deforme durante la cocción.

3. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 15 minutos hasta que esté cocida a blanco.

Tip.

Podemos reemplazar el kale por espinaca, acelga o repollo.

Relleno

1 morrón rojo
1 morrón amarillo
1 cabeza de ajo
500 g de kale
1 cebolla blanca
Ralladura de limón
6 huevos
Aceite de oliva, c/n
Sal, c/n

6 moldes para tarteletas de 8 cm de diámetro

Relleno

1. Colocar los morrones y la cabeza de ajo en una asadera y rociar con aceite de oliva. Cocinar en el horno hasta que los morrones estén bien quemados. Colocarlos en una bolsa plástica, cerrarla y dejarlos hasta que se entibien. Retirar los morrones de la bolsa y quitar la piel (sale con facilidad).

2. Cortar los morrones en cubos y pelar los dientes de ajo asado. Reservar.

3. Quitar las partes duras del kale y cortarlo fino en juliana.

4. Cortar la cebolla en pluma y rehogar en una sartén caliente con aceite de oliva y sal.

5. Agregar el kale y saltearlo hasta que esté bien tierno (también podemos cocinarlo al vapor).

6. Mezclar el salteado con los morrones, el ajo asado y perfumar apenas con ralladura de limón.

Armado y cocción

1. Distribuir la preparación en las tarteletas cocidas a blanco, hacer un hueco en el centro y colocar un huevo crudo.

2. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C hasta que el huevo quede cocido, de 15 a 18 minutos.

Tarta fría de palta y centolla

INGREDIENTES

Masa
250 g de harina 0000
180 g de manteca
50 cc de leche
3 g de sal fina
1 yema

Relleno
300 g de paltas maduras
30 cc de jugo de naranja
Salsa Tabasco, c/n
5 g de gelatina sin sabor
25 cc de jugo de naranja
200 cc de crema de leche
100 g de tomate
1 cda. de ciboulette
Carne de centolla, c/n
Granos de maíz amarillo, c/n
Gajos de naranja, c/n

Tartera de 24 cm de diámetro

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Integrar la harina con la manteca fría cortada en cubos hasta lograr un arenado.

2. Disolver la sal en la leche fría. Armar una corona con la mezcla de harina y agregar en el centro la yema y la leche.

3. Formar la masa sin amasar. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera por una hora.

4. Estirar la masa, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta obtener unos 3 mm de espesor.

5. Forrar la tartera y pinchar la masa con un tenedor. Enfriar 30 minutos en la heladera, sin cubrir, para que se forme una costra.

6. Cubrir la masa con papel de aluminio y agregar material de carga (canicas, porotos) para evitar que se deforme durante la cocción.

7. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 15 minutos, hasta que esté cocida a blanco. Retirar el material de carga y el papel de aluminio, y completar la cocción hasta que toda la masa resulte bien dorada.

Tip.

Si queremos, podemos agregar gajos de palta en la decoración.

Relleno

1. Procesar las paltas con el jugo de naranja y la salsa Tabasco. Hidratar la gelatina con los 25 cc de jugo de naranja y fundir unos segundos en el microondas. Unir al puré de palta.

2. Batir la crema de leche a medio punto (solo debe tomar cuerpo) y agregarla a la preparación.

3. Integrar el tomate picado en concasée y la ciboulette también finamente picada.

Armado

1. Rellenar la tarta y enfriar en la heladera por una hora. Decorar con la centolla, el maíz y los gajos de naranja.

Tarta de endibias braseadas y queso de cabra

INGREDIENTES

Masa de hojaldre de queso blanco
300 g de harina 0000
1 cdita. de sal
200 g de manteca
200 g de queso blanco
2 cditas. de jugo de limón

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Procesar la harina con la sal y la manteca fría hasta lograr migas. Agregar el queso blanco y el jugo de limón.

2. Unir la masa rápidamente, sin amasar para que la manteca no se derrita. Estirarla, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta obtener 2 cm de espesor.

Pliegues

1. Colocar la masa en sentido horizontal y dividirla imaginariamente en 3 partes iguales. Plegar un lado hacia el centro y luego el otro. Este es un plegado simple.

2. Cubrir la masa con papel film y enfriar en la heladera por 20 minutos.

3. Retirar la masa y estirarla en la mesada apenas enharinada. Colocarla frente nuestro en sentido horizontal y dividirla imaginariamente en 4 partes iguales. Plegar los extremos hacia el centro y luego plegar un extremo encima del otro, como si se cerrara un libro. Este es un plegado doble.

4. Sin que la masa descanse, estirarla en la mesada y realizar un plegado simple.

5. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera hasta su utilización.

Relleno
6 endibias
50 g de manteca
Jugo de 1 naranja
2 cdas. de miel
200 g de queso de cabra semiduro
Piñones tostados, c/n
Tomillo fresco, c/n
Sal y pimienta, c/n

Molde de tarta tipo Tatin

Tip.
También se puede cocinar la masa aparte y colocarla al final.

Relleno

1. Lavar y cortar las endibias por la mitad. Retirar el cono de la base porque es más amargo. Secar. Cocinar las mitades en una sartén caliente con la manteca fundida hasta que resulten doradas. Condimentar con sal y pimienta.

2. Agregar el jugo de naranja y la miel. Mantener la cocción a fuego bajo hasta que resulten tiernas.

Armado y cocción

1. Enmantecar el molde. Acomodar las endibias, el queso cortado en rodajas y los piñones tostados.

2. Retirar la masa de la heladera y estirarla en la mesada apenas enharinada hasta obtener un disco de 3 mm.

3. Cubrir el relleno con el disco, metiendo los bordes hacia adentro. Picar la masa con un tenedor.

4. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 25 minutos, hasta que se cocine la masa. Retirar, esperar 10 minutos y desmoldar.

5. Servir tibia. Decorar con piñones tostados y brizNas de tomillo fresco.

Tarta de hummus y vegetales

INGREDIENTES

Masa
500 g de masa de kadaif o cabello de ángel
200 g de manteca clarificada
100 g de almendras fileteadas

Relleno
2 tazas de garbanzos cocidos
3 cdas. de pasta tahine
Jugo de ½ limón
50 cc de aceite de oliva
Zanahoria y zucchini, c/n
Berenjena y zapallo, c/n
Sal y pimienta, c/n

Opcional
1 diente de ajo

Tartera de 22-24 cm de diámetro

PROCEDIMIENTO

Masa
1. Desmadejar el kadaif y remojarlo con la manteca clarificada fundida con la ayuda de las manos, como si fuesen filamentos de un hilado.

2. Colocar la mitad en la base del molde. Mezclar la mitad restante con las almendras fileteadas y disponerla formando el borde, como si armáramos un nido. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera por una hora.

Relleno
1. Procesar los garbanzos cocidos con la pasta tahine, el limón y el aceite de oliva hasta formar el hummus. Opcionalmente agregar un diente de ajo.

2. Obtener láminas de zanahoria, zucchini, berenjena y zapallo con la ayuda de una mandolina o un cuchillo afilado.

Armado y cocción
1. Colocar el hummus en la base de la tarta. Hacer una espiral de vegetales alternando los colores.

2. Rociar con aceite de oliva y cocinar a 180 °C por 30-40 minutos hasta obtener un color dorado. Enfriar antes de servir.

Tip.

La masa de kadaif es una madeja de cabellos de ángel de una masa muy fina. Se puede reemplazar con varias hojas de masa filo.

Tourte de espinaca y salmón

INGREDIENTES

Masa
2 discos de masa de hojaldre francés (ver pág. 24)

Relleno
1 kg de espinaca
2 cebollas de verdeo o echalotes
50 g de manteca
400 g de salmón rosado fresco
1 ramo de eneldo fresco
4 huevos duros
Huevo batido, c/n
Sal y pimienta, c/n

Ligue
250 cc de crema de leche
3 huevos

Tartera alta de 22-24 cm de diámetro

PROCEDIMIENTO

Relleno

1. Lavar las hojas de espinaca y retirar los cabitos. Cocinarlas en una sartén caliente con la manteca y las cebollas finamente picadas hasta que estén cocidas. Condimentar con sal y pimienta.

2. Escurrir bien para quitar el máximo de líquido posible. Deberíamos obtener 400-500 g de relleno.

3. Cocinar el salmón al vapor solo por 10 minutos; luego se seguirá cocinando en el horno. O sellarlo rápidamente en una sartén caliente con manteca y aceite de oliva.

4. Mezclar la crema de leche y los huevos para hacer el ligue. Condimentar con sal, pimienta y el eneldo picado. Mezclar con el relleno de espinaca.

Armado y cocción

1. Cubrir el molde con un disco de hojaldre. Disponer la mitad del relleno de espinaca, trozos de salmón y los huevos duros cortados en cuartos. Cubrir con el resto de espinaca.

2. Cerrar con el disco restante y abrir una chimenea en el centro. Pintar con huevo batido.

3. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 40-50 minutos.

Empanada gallega de bacalao y pasas

INGREDIENTES

Masa
120 cc de agua tibia
20 g de levadura fresca
500 g de harina 0000
5 g de sal fina
2 huevos
80 g de manteca

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Disolver la levadura en el agua tibia y agregar una cucharada de la harina. Mezclar y esperar que se active.

2. Mezclar la harina con la sal y armar una corona. Verter el agua con la levadura y los huevos en el centro. Unir hasta lograr una masa. Ir integrando la manteca pomada de a poco. Sobar la masa por varios minutos hasta que esté lisa y tierna.

3. Cubrir la masa con papel film y dejarla leudar en un sitio tibio hasta que duplique su volumen.

4. Dividir la masa en dos mitades iguales. Estirar ambas mitades, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta obtener 5 mm de espesor. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera por una hora.

5. Forrar la placa enmantecada o aceitada con aceite de oliva. Reservar en la heladera.

Relleno
500 g de bacalao desalado
100-150 g de pasas de uva rubias o negras
1 kg de cebolla
1 diente de ajo
1 hoja de laurel
2 cdas. de pimentón dulce, picante o ahumado
Huevo batido, c/n
Aceite de oliva, c/n
Sal, c/n

Opcional
1 cápsula de azafrán

Placa de 30 x 30 x 5 cm

Relleno

1. Cocinar el bacalao desalado al vapor. Reservar.

2. Hidratar las pasas en agua. Reservar.

3. Cortar la cebolla en pluma y rehogarla en una sartén caliente con aceite de oliva. Condimentar con poca sal fina, el ajo picado y la hoja de laurel. Mantener la cocción a fuego moderado hasta que la cebolla esté transparente.

4. Incorporar el pimentón y el bacalao escurrido en trocitos. Si usamos azafrán, ponerlo en este momento para que se distribuya bien.

5. Retirar la hoja de laurel. Probar el relleno por si falta sal o pimentón. Agregar las pasas rehidratadas y mezclar para que queden bien distribuidas.

Armado y cocción

1. Rellenar la tarta y pintar los bordes con huevo batido. Colocar la otra capa de masa por encima. Cerrar con un repulgue, pintar la superficie con huevo y pinchar con un tenedor.

2. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 40-50 minutos.

Tarta fina de champiñones, nueces y echalotes

INGREDIENTES

300 g de masa de hojaldre francés (ver pág. 24)

Relleno
6 echalotes
1 diente de ajo
50 g de manteca
400 g de champiñones, setas o portobellos
50 cc de crema de leche
1 ramo de perejil
100 g de nueces
200 g de champiñones y/o portobellos
Sal y pimienta, c/n

Tartera de 26-28 cm de diámetro

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Estirar la masa de hojaldre fría, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta obtener 3 mm de espesor.

2. Forrar la tartera y pinchar la masa con un tenedor. Enfriar en la heladera hasta el momento de su utilización.

Relleno

1. Picar finamente los echalotes y el ajo. Rehogarlos en una sartén caliente con la manteca y un poco de sal fina hasta que los primeros estén transparentes.

2. Incorporar los 400 gramos de champiñones limpios y cortados en láminas. Remover.

3. Cuando el relleno haya eliminado humedad, incorporar la crema de leche. Condimentar con sal, pimienta y el perejil picado.

4. Si queda mucho líquido, ligar con una cucharadita de almidón de maíz o harina.

5. Dejar enfriar y añadir las nueces picadas muy fino.

Tip.

En caso de no encontrar echalotes, usar cebolla colorada.

Armado y cocción

1. Distribuir el relleno frío sobre la masa dispuesta en la tartera.

2. Cortar láminas gruesas de los 200 gramos de champiñones y/o portobellos limpios. Ubicarlas sobre el relleno, alternado colores.

3. Se puede decorar con un poco de panceta fina entre las láminas de hongos o rociar con aceite de oliva por encima.

4. Cocinar en el horno precalentado a 180-190 °C por 30-35 minutos.

Tarta de chorizo y huevo

INGREDIENTES

Masa de tarta sin TACC
300 g de premezcla para masas sin TACC
1 cdita. de azúcar
½ cda. de sal
⅓ cda. de goma xantana
1 cda. de pimentón dulce
150 g de manteca
1 huevo
1 yema
Agua fría, c/n

Relleno
400 g de repollitos de Bruselas o brócoli
100 g de granos de maíz
1 cebolla
3 dientes de ajo
2 chorizos colorados (o 300 g de salchicha parrillera fresca)
150 g de queso feta
Huevos de codorniz, c/n
Aceite de oliva, c/n
Sal, c/n

PROCEDIMIENTO

Masa de tarta sin TACC

1. Tamizar los secos y procesarlos con la manteca fría. Incorporar el huevo, la yema y, si es necesario, agua o leche fría.

2. Formar la masa sin amasar demasiado y estirarla, con un palote, en la mesada con almidón o entre dos films hasta obtener 4 mm de espesor.

3. Forrar el molde y enfriar en la heladera por una hora.

Relleno

1. Blanquear los repollitos o el brócoli pasándolos por agua hirviendo por 3-5 minutos.

2. Cocinar los granos de maíz al vapor y mezclar con el brócoli o los repollitos. Reservar.

3. Picar la cebolla y los ajos. Rehogar en una sartén caliente con aceite de oliva y sal.

4. Incorporar el chorizo pelado y en ruedas finas. Cocinar hasta que suelten la materia grasa extra. Descartar la materia grasa sobrante.

Ligue

100 g de yogur natural
2 huevos
Tomillo, c/n
Sal y pimienta, c/n

Tartera de 26 cm de diámetro

Armado y cocción

1. Retirar la masa de la heladera y recortar los sobrantes del borde.

2. Disponer la mezcla de maíz sobre la masa de tarta y distribuir el queso feta en cubos. Agregar las láminas de chorizo.

3. Mezclar para el ligue el yogur natural con los huevos y condimentar con tomillo, sal y pimienta. Volcar sobre el relleno.

4. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 40-50 minutos.

5. Decorar con huevitos de codorniz fritos.

Tip.

Si deseamos armar nuestra propia mezcla sin TACC, podemos unir 120 g de almidón de maíz con 90 g de harina de arroz, 90 g de fécula de mandioca y 5 g de goma xantana.

Tarta reina Ana de alcauciles

INGREDIENTES

400 g de masa de hojaldre francés (ver pág. 24)

Relleno de alcauciles
8 alcauciles grandes
250 cc de vino blanco
60 cc de vinagre de manzana
½ diente de ajo
Jugo de 1 limón
50 cc de aceite de oliva
Tomillo, laurel y granos de pimienta, c/n
Sal, c/n

PROCEDIMIENTO

Relleno de alcauciles

1. Pelar los alcauciles y tallar los corazones para quitar todas las partes duras. Disponerlos en una olla junto con el resto de los ingredientes. Tapar con un disco de papel manteca y cocinar a fuego suave hasta que estén tiernos.

2. Escurrir y dejar entibiar.

Relleno de puerros

1. Cortar los puerros en juliana y picar la cebolla de verdeo. Rehogar en una sartén caliente con la manteca y la sal. Cuando los puerros estén tiernos, agregar la crema de leche y mezclar hasta que se equiparen las temperaturas.

Relleno de puerros
2 puerros
1 cebollita de verdeo
50 g de manteca
50 cc de crema de leche
½ cda. de sal fina

Tip.
Antes de servir aderezar con una vinagreta simple de aceite, limón, sal y mostaza. Decorar con puerros confitados.

Armado y cocción

1. Estirar la masa de hojaldre en la mesada apenas enharinada hasta lograr 4 mm de espesor.

2. Cortar 3 discos de masa de 20 cm de diámetro. Disponer uno en la placa enmantecada. Con un cortante de 16 cm retirar el centro a los discos restantes para obtener 2 anillos.

3. Pincelar los bordes del disco de la placa con agua o huevo batido. Disponer encima un anillo, pincelarlo y ubicar el otro encima. Habremos armado un vol-au-vent.

4. Picar la base con un tenedor. Disponer el relleno de puerros, algunos alcauciles y un poco más de puerros y el resto de los alcauciles.

5. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 35-40 minutos hasta que la preparación esté dorada y la masa se vea bien cocida en la base.

Tarta de maíz y lomito ahumado

INGREDIENTES

Masa de maíz
200 cc de agua
200 cc de leche o caldo
100 g de polenta instantánea
2-3 cdas. de aceite
Sal, c/n

Relleno
2 morrones (rojos y/o amarillos)
150 g de maíz amarillo, en granos tiernos
200 g de lomito ahumado
Mostaza tipo Dijon o en grano a la antigua, c/n
3 huevos
200 g de queso crema liviano
Queso de cabra en cilindro, c/n
Sal y pimienta, c/n

Molde para tarta o quiche de 24-26 cm de diámetro

PROCEDIMIENTO

Masa de maíz

1. Calentar en una olla alta el agua con el caldo o leche, añadir sal a gusto y el aceite. Cuando comienza a hervir, incorporar la harina de maíz en forma de lluvia. Mezclar enérgicamente con una cuchara de madera para que la polenta no forme grumos y nos quede homogénea. Cocinar un minuto y apagar el fuego.

2. Inmediatamente y con la ayuda de una cuchara cubrir el molde, enmantecado o aceitado, con la polenta caliente. Es fundamental que la polenta esté aún caliente para poder moldearla bien. Dejar entibiar el molde.

Relleno

1. Cocinar los morrones en el horno (o al fuego directo de la hornalla) hasta que estén quemados. Colocarlos en una bolsa plástica y esperar unos minutos hasta que se entibien. Retirarlos y quitarles la piel, que saldrá con facilidad. Cortarlos en tiras. Reservar.

2. Cocinar los granos de maíz al vapor. Reservar.

Armado y cocción

1. Disponer láminas de lomito sobre la masa y untarlas con mostaza. Agregar los morrones en tiras por encima.

2. Batir los huevos con el queso crema, salpimentar y mezclar con el maíz cocido. Colocar sobre la tarta.

3. Cortar el queso en rodajas y distribuirlo sobre la tarta.

4. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 35-40 minutos.

Baklava de atún y piñones

INGREDIENTES

Masa
500 g de masa filo
200 g de manteca clarificada

Relleno
300 g de cebolla
150 g de morrones (rojos y amarillos)
2 dientes de ajo
1 hoja de laurel
2 cdas. de pimentón dulce
300 g de atún al natural escurrido
50 g de piñones
Aceite de oliva, c/n

Almíbar oriental
125 cc de agua
50 cc de vinagre de manzana
1 cápsula de azafrán
100 g de azúcar
2 morrones rojos en tiras

PROCEDIMIENTO

Almíbar oriental

1. Disponer todos los ingredientes en una olla a fuego moderado y mantener el hervor 3 minutos. Espumar las impurezas. Retirar del fuego, licuar y colar.

2. El almíbar debe realizarse el día anterior y guardarlo en la heladera.

Relleno

1. Cortar la cebolla en pluma, los morrones en cubitos y picar los dientes de ajo. Rehogar en una sartén caliente con aceite de oliva y la hoja de laurel hasta que la cebolla esté transparente. Incorporar el pimentón y el atún escurrido. Retirar el laurel.

Armado y cocción

1. Superponer en una placa enmantecada 20 hojas de masa filo pinceladas con la manteca clarificada fundida.

2. Disponer encima el relleno y cubrir con otras 20 capas de masa, pinceladas con manteca e intercaladas con los piñones, para que se vean en relieve.

3. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera una hora o hasta que la manteca se solidifique.

4. Cortar las porciones de 5 x 5 cm o en rombos.

5. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 30-40 minutos, hasta que la masa esté bien dorada.

6. Retirar del horno y verter encima el almíbar frío de morrones. Decorar con piñones tostados.

Tarta de zucchini y pavita

INGREDIENTES

Masa balsámica
200 g de harina 0000
50 g de almidón de maíz
½ cdita. de sal fina
1 cdita. de azúcar
180 g de manteca
1 yema
1 cda. de vinagre balsámico
50 cc de agua

PROCEDIMIENTO

Masa balsámica

1. Mezclar los ingredientes secos con la manteca fría cortada en cubos hasta obtener un granulado. Este paso se puede realizar con los dedos o con la ayuda de un cornet.

2. Agregar los ingredientes líquidos y unir hasta formar la masa. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera por una hora.

3. Estirar la masa en la mesada apenas enharinada hasta obtener 3-4 mm de espesor. Forrar el molde. Pinchar la base con un tenedor, cubrir con papel de aluminio y agregar peso (canicas, porotos) para evitar que la masa se deforme durante la cocción.

4. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 10 minutos hasta que la masa se cocine a blanco. Retirar y quitar el peso y el papel de aluminio.

Tip.

La pechuga de pavita puede ser reemplazada por pechuga de pollo o algún pescado de carne firme.

Relleno
500 g de pechuga de pavita semicocida
5 zucchini
Sal, pimienta y tomillo fresco, c/n

Ligue
3 huevos
150 cc de crema de leche
½ cdita. de curry suave

Pavita semicocida
100 g de manteca
500 g de pechuga de pavita
1 zanahoria
1 puerro
1 echalote
1 litro de caldo de ave
1 bouquet garni

Tartera de 24 cm de diámetro

Pavita semicocida
1. Calentar en una olla pequeña la manteca y dorar rápidamente la pechuga de ambos lados. Retirar el exceso de grasa y agregar las verduras cortadas en trozos y el caldo. Incorporar el bouquet garni para saborizar.

2. Mantener la cocción a partir del hervor por 10 minutos. Apagar el fuego y dejar entibiar en el caldo.

Relleno
1. Cortar la pechuga y los zucchini en rodajas longitudinales.

2. Dorar los zucchini ligeramente en una sartén caliente rociada con aceite de oliva. Escurrir.

3. Mezclar los huevos con la crema de leche y el curry para el ligue. Condimentar con sal y pimienta.

Armado y cocción
1. Disponer las rodajas de pavita y zucchini alternadas sobre la masa cocida a blanco. Verter el ligue. Colocar algunas briznas de tomillo por encima.

2. Cocinar en el horno precalentado a 170 °C por 30-40 minutos.

Tarta de hinojos, salmón y vieiras

INGREDIENTES

Masa
250 g de harina 0000
180 g de manteca
3 g de sal fina
50 cc de leche
1 yema

Relleno
500 g de bulbos de hinojo fresco
1 zanahoria
50 g de manteca
1 cápsula de azafrán
150 g de salmón ahumado
200 g de callos de vieiras
Agua, c/n
Sal, pimienta y nuez moscada, c/n

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Mezclar la harina y la manteca fría cortada en cubos hasta obtener un granulado. Este paso se puede realizar con los dedos o con la ayuda de un cornet.

2. Agregar a la mezcla la sal disuelta en la leche y la yema. Unir sin amasar hasta formar la masa. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera por una hora.

3. Estirar la masa, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta obtener 3-4 mm de espesor.

4. Forrar la tartera. Pinchar la base con un tenedor, cubrir con papel de aluminio y agregar materia de carga (canicas, porotos) para evitar que se deforme durante la cocción.

5. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 15 minutos, hasta que la masa se cocine a blanco. Retirar y quitar el peso y el papel.

Ligue
200 cc de crema de leche
1 cda. de eneldo picado
2 huevos
1 yema
1 cda. de almidón de maíz

Tartera de 24 cm de diámetro

Relleno
1. Lavar y cortar los hinojos en tiras. Pelar y cortar las zanahoria en tiras.

2. Rehogar las verduras en una sartén caliente con la manteca y una pizca de sal fina. Cubrir a nivel con agua y agregar el azafrán. Dejar reducir el líquido hasta que las verduras estén tiernas. Escurrir y entibiar. Condimentar con sal y pimienta.

3. Hacer un ligue con la crema de leche, el eneldo, los huevos, la yema y el almidón. Condimentar con sal, pimienta y un toque de nuez moscada. Reservar.

Armado y cocción
1. Disponer las verduras, el salmón y las vieiras en la tarta precocida y volcar el ligue encima.

2. Cocinar en el horno precalentado a 170 °C por 30-40 minutos, hasta que el ligue esté cuajado.

Tarta de cebollas coloradas y queso brie

INGREDIENTES

Masa brisée
50 cc de leche o agua fría
5 g de sal
250 g de harina 0000
125 g de manteca
3 yemas

PROCEDIMIENTO

Masa brisée

1. Disolver la sal en la leche fría.

2. Mezclar la manteca fría en cubos con la harina hasta formar un arenado fino. Este paso se puede realizar con los dedos o con la ayuda de un cornet.

3. Hacer una corona y colocar en el centro las yemas y la leche.

4. Unir sin amasar hasta formar la masa. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera por una hora.

5. Forrar el molde, pinchar la masa con un tenedor, cubrir con papel de aluminio y agregar material de carga (canicas, porotos).

6. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 15 minutos, hasta que la masa se cocine a blanco. Retirar y quitar el peso y el papel.

Relleno
2-3 cebollas coloradas
50 g de manteca
2 cdas. de azúcar
200 g de queso brie
Aceto balsámico, c/n
Tomillo, c/n
Sal y pimienta, c/n

Molde de 24 x 24 cm

Tip.
Servir con jamón crudo y una ensalada de hojas.

Relleno

1. Cortar las cebollas en cuartos sin desprender la parte final. Cocinarlas en una sartén amplia con la manteca. Condimentar con sal, tomillo y luego con el azúcar. Cuando estén tiernas, agregar un chorro de aceto balsámico y desglasar. Dejar enfriar.

Armado y cocción

1. Ubicar las cebollas sobre la masa de tarta precocida.

2. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C hasta dorar. Retirar y acomodar láminas del queso brie. Cocinar en el horno 5 minutos más.

3. Si deseamos, podemos agregar un ligue de crema de leche con huevo en el momento de incorporar el queso.

Tarta soufflé de espárragos y queso

INGREDIENTES

Masa
250 g de harina 0000
100 g de manteca
2 yemas
2 cdas. de agua helada
Sal, c/n

Relleno
1-2 paquetes de espárragos (cocidos al vapor o congelados)
½ cebolla
2 dientes de ajo
30 g de manteca
4 yemas
350 g de queso crema
200 cc de crema de leche doble
100 g de queso sardo rallado
4 claras
Sal, pimienta y nuez moscada, c/n

Tartera alta de 24 cm de diámetro

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Procesar la harina con la sal y la manteca fría en cubos hasta obtener un arenado.

2. Agregar las yemas y el agua helada. Continuar procesando hasta formar un bollo de masa.

3. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera por dos horas.

4. Estirar la masa, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta obtener 4 mm de espesor.

5. Forrar la tartera. Pinchar la base con un tenedor, cubrir con papel de aluminio y agregar material de carga (canicas, porotos).

6. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 15 minutos. Retirar y quitar el peso y el papel.

Tip.

Los espárragos pueden reemplazarse por brócoli o alcauciles cocidos.

Relleno

1. Rehogar la cebolla y el ajo picados en una sartén caliente con la manteca y un poco de sal.

2. Mezclar el queso crema con la crema de leche doble, las yemas, el rehogado de cebolla y el queso rallado. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada.

3. Batir las claras a nieve con una pizca de sal y unir a la mezcla anterior.

Armado y cocción

1. Disponer la mitad del relleno sobre la masa precocida. Ubicar encima algunos espárragos cortados y completar con el resto de relleno y espárragos. Añadir queso rallado extra en la superficie.

2. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 40 minutos o hasta que el relleno se note cocido.

Tarta de puerros y langostinos

Empanada gallega como en Oviedo

Quiche lorraine

Tarta pascualina

Tarta provenzal de verduras

Tarta alemana de salchichas Gross

Tarta de cebollas caramelizadas
y 4 quesos

La pissaladière

Tourte alta de pavo con arvejas,
zanahoria y azafrán

Tarta soleil de pesto y piñones

Pastel de carne con masa

Flamiche aux poireaux (pastel de puerros)

Tarta alta de jamón, queso, huevo duro
y tomates confitados

Tarta de zapallitos

Crostata de berenjenas y ricota con cajú

Cuadrado de verduras provenzal
con queso de cabra

BASTA DE DULCE

3

Clásicos

Tarta de puerros y langostinos

INGREDIENTES

Masa briochada
25 g de levadura fresca
(o 15 g de levadura seca)
80 cc de leche
20 g de azúcar
500 g de harina 0000
10 g de sal
4 huevos (240 g)
125 g de manteca

Relleno
300 g de puerros
150 g de zanahorias
100 g de manteca
200 cc de caldo de ave
1 bouquet garni
200 g de colas de
langostinos limpios
Coñac, c/n
Estragón fresco, c/n
Sal y pimienta, c/n

Ligue
80 cc de crema de leche
80 g de queso crema
2 huevos
1 cdita. de almidón de
maíz
Sal, pimienta y nuez
moscada, c/n

Tartera de 26 cm de
diámetro y 4 cm de altura

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Disolver la levadura con la leche tibia y el azúcar. Tapar y dejar espumar.

2. Armar una corona con la harina y la sal y verter en el centro la levadura activada y los huevos.

3. Integrar desde el centro hacia los lados hasta formar la masa. Agregar la manteca pomada de a poco a medida que se va integrando. Amasar hasta que el bollo esté suave y liso.

4. Cubrir la masa con papel film y dejar leudar a temperatura ambiente hasta que duplique el volumen.

5. Romper la masa con las manos y volver a unirla. Cubrir con papel film y dejar leudar en la heladera por 2 horas.

6. Retirar la masa de la heladera. Estirarla, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta obtener 3-5 mm de espesor. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera por 30 minutos.

Relleno

1. Cortar los puerros limpios y las zanahorias peladas en juliana.

2. Rehogar los puerros en una sartén caliente con la manteca. Condimentar con sal y pimienta. Agregar las zanahorias, el caldo caliente y el bouquet garni. Cocinar hasta que las zanahorias estén tiernas.

3. Sartenear rápidamente los langostinos con un poco de manteca y aceite. Flambear con coñac.

4. Hacer el ligue mezclando todos los ingredientes.

5. Mezclar el relleno de puerros y zanahorias con el ligue y los langostinos.

Armado y cocción

1. Retirar la masa de la heladera. Forrar el molde con la masa y picarla con un tenedor. Conservar el resto de masa, envuelto en papel film, en la heladera.

2. Volcar el relleno en el molde forrado con la masa. Estirar la masa restante, cortar tiras y formar un enrejado sobre el relleno Si contamos con un cortante enrejado, hacerlo con este utensilio.

3. Pincelar con huevo batido. Cocinar en el horno precalentado a 170 °C por 40-45 minutos.

Tip.

Los langostinos los podemos reemplazar por atún de lata.

Empanada gallega como en Oviedo

INGREDIENTES

Masa leudada
300 g de harina 0000
15 g de levadura de cerveza fresca (7 g de la seca)
60 cc de leche
10 g de azúcar
2 huevos
5 g de sal
70 g de manteca

Relleno
500 g de cebollas
125 g de morrones (rojos y amarillos)
2 dientes de ajo
1 hoja de laurel
2 cdas. de pimentón dulce (y, si se quiere, un poco del picante)
250 g de atún al natural escurrido
Aceite de oliva virgen extra, c/n
Sal fina, c/n

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Disolver la levadura con la leche tibia y el azúcar. Tapar y dejar espumar.

2. Armar una corona con la harina y la sal y verter en el centro la levadura activada y los huevos.

3. Integrar desde el centro hacia los lados hasta formar la masa. Agregar la manteca pomada de a poco a medida que se va integrando. Amasar hasta que el bollo esté suave y liso.

4. Cubrir la masa con papel film y dejar leudar a temperatura ambiente hasta que duplique el volumen.

5. Romper la masa con las manos y volver a unirla. Cubrir con papel film y dejar leudar en la heladera por 2 horas.

6. Retirar la masa de la heladera. Estirarla, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta obtener dos rectángulos de 20 x 30 cm y de 4-5 mm de espesor. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera por 30 minutos.

Opcional
1 cápsula de azafrán

Molde de 20 x 30 cm

Tip.

El atún puede ser reemplazado por pescado al vapor, bacalao u otras combinaciones.

Relleno

1. Cortar la cebolla en pluma y los morrones en tiritas. Picar el ajo. Rehogar en una sartén caliente rociada con aceite de oliva. Salar para que no se doren y suelten los jugos. Cocinar hasta que la cebolla esté transparente. Condimentar con la hoja de laurel, el pimentón y, si deseamos, el azafrán.

2. Añadir el atún escurrido. Enfriar el relleno bien tapado con papel film. Retirar la hoja de laurel.

Armado y cocción

1. Retirar la masa de la heladera. Cubrir el molde, aceitado o enmantecado, con uno de los rectángulos de masa.

2. Distribuir el relleno frío sobre la tarta y pintar los bordes con huevo batido. Cubrir con el rectángulo restante de masa. Cerrar los bordes con un repulgue y pinchar la superficie con un tenedor.

3. Pintar con huevo batido.

4. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 40-50 minutos.

Quiche lorraine

INGREDIENTES

Masa
250 g de harina 0000
120 g de manteca
5 g de sal
80 cc de agua
1 huevo

Relleno
150 g de panceta ahumada
150 g de jamón cocido
150 g de queso emmental

Ligue
100 cc de leche
100 cc de crema de leche
2 huevos
Sal y pimienta, c/n

Tartera de 24-26 cm de diámetro

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Procesar la harina, la manteca fría y la sal hasta lograr un arenado. Incorporar el agua y el huevo, y continuar mezclando hasta obtener un bollo.

2. Envolver el bollo con papel film y conservar en la heladera por una hora.

3. Retirar la masa de la heladera. Estirarla, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta obtener 3 mm de espesor.

4. Forrar la tartera. Enfriar una hora sin cubrir para que se forme una costra.

5. Cubrir la masa con papel de aluminio y agregar material de carga (canicas, porotos). Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 15 minutos, hasta que esté cocida a blanco. Retirar el material de carga y el papel de aluminio.

Relleno

1. Dorar la panceta ahumada cortada en lardones o bastones en una sartén caliente sin materia grasa. Retirar y secar con papel absorbente para quitarles la grasa excedente.

2. Pare el ligue, mezclar la leche, la crema de leche y los huevos. Condimentar con sal y pimienta.

Armado y cocción

1. Disponer sobre la masa cocida a blanco el jamón en cubos, la panceta dorada y el queso emmental rallado. Verter el ligue y decorar con discos de jamón cocido.

2. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 25 minutos, hasta que el relleno tenga la consistencia de un flan.

Tarta pascualina

INGREDIENTES

Masa
500 g de harina 0000
1 pizca de sal fina
100 cc de aceite de oliva
200 cc de agua
1 huevo

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Armar una corona con la harina y la sal. Colocar en el centro el aceite, el agua y el huevo. Integrar desde el centro hacia los lados hasta formar una masa. Sobarla hasta que esté lisa.

2. Dividir la masa en 8 bollos iguales. Cubrir con papel film y dejar descansar 2 horas.

3. Estirar 4 bollos, con un palote y un poco de harina, en la mesada. Pincelarlos con aceite y espolvorear con harina.

4. Superponer los 4 discos, estirar con el palote y forrar el molde.

5. Estirar los 4 bollos restantes, pincelarlos con aceite y espolvorearlos con harina. Superponerlos, estirar con el palote, cubrir con papel film y reservar en la heladera.

Relleno

1 cebolla
1 diente de ajo
50 g de manteca
500 g de espinacas cocidas al vapor
500 g de ricota
150 g de queso parmesano
6 huevos duros (cocidos unos 10 minutos)
Sal, pimienta y nuez moscada, c/n

Tartera alta de 26 cm de diámetro

Relleno

1. Rehogar la cebolla y el ajo picados en una sartén caliente con la manteca y sal. Integrar la espinaca bien escurrida y picada. Cocinar por 2-3 minutos. Escurrir si vemos que la preparación tiene mucho líquido.

2. Pasar a un bol y agregar la ricota, el queso rallado y un huevo picado. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada.

Armado y cocción

1. Disponer el relleno en la tarta y ubicar los huevos duros enteros en forma simétrica. Cubrir con la masa ya estirada y reservada en la heladera. Cerrar con un repulgue y pincelar con huevo batido.

2. Perforar el centro de la masa con un cortapastas o cuchillo y colocar un cilindro hecho con papel manteca o de aluminio. Esto permite que salga el vapor del relleno durante la cocción.

3. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 50-60 minutos.

Tarta provenzal de verduras

INGREDIENTES

Masa briochada
80 cc de leche
30 g de levadura fresca
20 g de azúcar
500 g de harina 0000
10 g de sal
4 huevos
125 g de manteca

Relleno
2 berenjenas
2 zucchini
1 morrón rojo
1 morrón amarillo
2 echalotes
100 g de cebolla
2 dientes de ajo
300 g de tomate sin piel
150 g de queso gruyer
Aceite de oliva, c/n
Romero, albahaca, tomillo y salvia, c/n
Pan rallado, c/n
Huevo batido, c/n
Sal y pimienta, c/n

Tartera de 24-26 cm de diámetro

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Disolver la levadura en la leche tibia. Agregar el azúcar. Tapar y dejar espumar.

2. Armar una corona con la harina y la sal. Incorporar en el centro la levadura activada y los huevos. Integrar desde el centro hacia los lados hasta formar una masa. Unir la manteca pomada de a poco, a medida que se vaya integrando a la masa. Amasar hasta formar un bollo liso y suave.

3. Cubrir con papel film y dejar leudar a temperatura ambiente, hasta que duplique el volumen.

4. Romper la masa y volver a unirla. Cubrir con papel film y dejar leudar en la heladera por 2 horas.

5. Retirar la masa de la heladera. Estirarla, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta obtener 2 discos de 5 mm de espesor. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera hasta el momento de usarla.

Tip.

Si sobra masa, se puede emplear para elaborar minipanes.

Relleno

1. Cortar las berenjenas, los zucchini, los morrones y los echalotes en tiras o bastones y saltearlos, en lo posible por separado, en una sartén caliente rociada con aceite de oliva.

2. Rehogar la cebolla cincelada (cortada muy finamente) y el ajo picado en una sartén rociada con aceite de oliva. Condimentar con las hierbas y agregar los vegetales ya cocidos. Unir el tomate en cubitos. Si soltaron demasiado líquido, escurrirlo. Enfriar el relleno en la heladera.

Armado y cocción

1. Retirar la masa de la heladera, forrar el molde con un disco y espolvorear con pan rallado.

2. Disponer el relleno y distribuir encima el gruyer rallado. Tapar con el disco restante o armar un enrejado tipo pasta frolla. Pintar con huevo batido.

3. Cocinar en el horno a 170 °C por 40-50 minutos, hasta que la masa esté dorada.

Tarta alemana de salchichas Gross

INGREDIENTES

Masa de mostaza
150 g de manteca
5 g de sal
300 g de harina 0000
1 huevo
1 cda. de mostaza
50 cc de agua fría

Relleno
600 g de salchicha parrillera
1 cebolla
50 g de manteca
600 g de repollo
1 manzana verde
2 cdas. de vinagre de manzana
Sal y pimienta, c/n

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Procesar la manteca fría con la sal y la harina hasta formar un arenado fino.

2. Agregar el huevo, la mostaza y el agua. Unir rápidamente hasta formar un bollo, cubrir con papel film y enfriar una hora en la heladera.

3. Estirar la masa, con un palote, en la mesada apenas enharinada. Forrar el molde y picar la masa con un tenedor.

4. Cubrir la masa con papel de aluminio y agregar material de carga (canicas, porotos). Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 20 minutos. Retirar el material de carga y el papel.

Relleno

1. Colocar la salchicha en forma de espiral sobre una sartén de fondo grueso, uniéndola con palitos de brochette para que no se pierda la forma. Cocinar hasta dorar y desgrasar.

2. Rehogar la cebolla picada en una sartén caliente con la manteca hasta que esté transparente. Condimentar con sal y pimienta.

Ligue
300 cc de crema
de leche
3 huevos
1 cda. de mostaza
en grano
100 g de queso gruyer

Molde de 26 cm de
diámetro y 4 cm de
altura

3. Agregar el repollo cortado en juliana y la manzana rallada. Mezclar. Cuando haya tomado temperatura, añadir el vinagre y cocinar hasta que el repollo esté blando. Condimentar con sal y pimienta. Retirar y escurrir el líquido que se pueda desprender.

4. Hacer el ligue uniendo la crema de leche, los huevos, la mostaza y el queso rallado.

Armado

1. Disponer el relleno sobre la masa precocida, arriba ubicar la salchicha (retirar antes los palillos) en forma espiralada y, finalmente, verter el ligue.

2. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 30-40 minutos.

Tarta de cebollas caramelizadas y 4 quesos

INGREDIENTES

Masa integral para tartas
200 g de harina integral
50 g de almidón de maíz
100 g de manteca clarificada (o aceite de coco)
80-100 cc de agua
2 yemas
Sal, c/n

Relleno
6 cebollas medianas
50 g de manteca
50 g de azúcar orgánica
100 g de queso crema
3 huevos
1 cda. de almidón de maíz
100 g de queso port salut
100 g de queso gruyer
100 g de queso parmesano
100 g de queso azul
Perejil o tomillo fresco, c/n

PROCEDIMIENTO

Masa
1. Tamizar los secos y hacer un volcán. Colocar en el centro la manteca blanda, las yemas y 80 cc de agua en el centro. Integrar desde el centro hacia los lados hasta formar una masa. Amasar hasta que el bollo esté liso. Si vemos que necesita más líquido, agregar. Las harinas integrales absorben mucha humedad.

2. Envolver la masa en papel film y enfriar una hora en la heladera.

Relleno
1. Cortar las cebollas en láminas finas. Rehogar con la manteca, el azúcar orgánica y una pizca de sal fina por varios minutos, hasta que estén transparentes. Deben perder todo el líquido.

2. Mezclar las cebollas rehogadas con el queso crema y los huevos. Condimentar con sal y pimienta. Agregar el almidón y saborizar con el perejil o tomillo.

3. Cortar el queso port salut en cubitos y rallar los quesos restantes. Unir a la mezcla anterior.

Sal y pimienta, c/n

Tartera alta de 24 cm de diámetro

Tip.

Podemos elegir cubrir el relleno con un disco de masa o armar un enrejado.

Armado y cocción

1. Retirar la masa de la heladera. Estirarla, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta obtener 2 discos de 24 cm de diámetro y 3-4 mm de espesor.

2. Forrar la tartera con uno de los discos. Espolvorear con un poco de pan rallado en la base. Distribuir el relleno y tapar con la masa restante. Cerrar con un repulgue. Pincelar con huevo y espolvorear con azúcar orgánica.

3. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 40-50 minutos.

La pissaladière

INGREDIENTES

Masa
100 cc de agua
10 g de levadura fresca
1 cdita. de azúcar
250 g de harina 0000
1 cdita. de sal fina
30 cc de aceite de oliva

Cubierta
500 g de cebollas
1 pizca de azúcar
12 filetes de anchoas en sal o aceite
12 filetes de boquerones
Aceitunas negras, c/n
Gajos de tomates confitados al horno, c/n
1 ramo de hierbas aromáticas (tomillo, orégano, estragón)
Alcaparras, c/n
Aceite de oliva, c/n

Placa de 30 x 40 cm

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Mezclar el agua tibia con la levadura desgranada y el azúcar. Tapar.

2. Armar una corona con la harina y la sal. Colocar en el centro el aceite y la levadura activada. Integrar desde el centro hacia los lados hasta formar una masa. Amasar hasta que esté lisa.

3. Colocar la masa en un bol y cubrir con un repasador. Dejar leudar hasta que duplique el volumen.

4. Estirar la masa, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta obtener 5 mm de espesor. Disponer la masa en la placa aceitada o enmantecada. Cubrir con papel film y reservar en la heladera hasta usar.

Cubierta

1. Cortar las cebollas en láminas y rehogar en una sartén caliente con aceite de oliva y el azúcar. Perfumar con las hierbas aromáticas.

2. Agregar dos anchoas finamente picadas. Estas salarán la preparación. Cocinar hasta que las cebollas estén transparentes.

Tip.

Se puede hacer tanto con masa de pan con levadura como con hojaldre. Si optamos por el hojaldre, vamos a necesitar 300 gramos.

Armado y cocción

1. Retirar la masa de la heladera y picar la superficie con un tenedor.

2. Acomodar las cebollas en una capa uniforme. Distribuir los filetes de anchoas y las aceitunas negras.

3. Cocinar en el horno precalentado a 190-200 °C por 20-25 minutos. Al salir del horno, disponer sobre el relleno los boquerones, las alcaparras y los gajos de tomate (que también pueden agregarse antes de cocinar la tarta en el horno).

Tourte alta de pavo con arvejas, zanahoria y azafrán

INGREDIENTES

Masa
500 g de harina 0000
8 g de sal
1 cdita. de pimentón de la Vera (dulce)
150 g de aceite de girasol
70 cc de leche o yogur natural
80 cc de vino moscatel o vino blanco
1 huevo

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Mezclar los líquidos con el huevo.

2. Armar una corona con la harina tamizada con la sal y el pimentón. Verter en el centro los líquidos. Integrar con las manos del centro hacia los lados y formar un bollo. Amasar unos minutos hasta que resulte liso y suave. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera 30 minutos.

3. Retirar la masa de la heladera. Estirarla en la mesada apenas enharinada. Cubrir la tartera con dos tercios de la masa. Reservar el tercio restante para la tapa de la tarta.

Relleno

400 g de pechuga de pavita o pollo
1 litro de caldo de verduras o de ave
3 ramas de apio
50 g de manteca
50 g de harina 0000
150 g de arvejas frescas cocidas al vapor
300 g de zanahorias cocidas al vapor
4 huevos
Tomillo fresco, c/n
Huevo batido, c/n
Sal y pimienta, c/n

Tartera alta de 24-26 cm de diámetro

Relleno

1. Cortar la pechuga en filetes. Sumergir en el caldo caliente junto con el apio picado. Cocinar 15 minutos y dejar enfriar en el mismo caldo. Escurrir y deshilachar.

2. Fundir la manteca en una sartén y agregar la harina de una vez. Mezclar hasta lograr un roux oscuro.

3. Agregar 200 cc del caldo de ave caliente y mezclar con una cuchara de madera hasta lograr una salsa espesa. También podemos hacer una bechamel reemplazando el caldo por leche o crema de leche en la misma cantidad. Retirar del fuego y mezclar con las arvejas y zanahorias, el pavo y los huevos batidos. Condimentar con sal, pimienta y briznas de tomillo.

Armado y cocción

1. Disponer el relleno sobre la masa. Cubrir con el disco de masa restante. Pintar con huevo batido. Armar una chimenea para evaporar la humedad durante la cocción.

2. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 50-60 minutos.

Tarta soleil de pesto y piñones

INGREDIENTES

450 g de masa de hojaldre francés (ver pág. 24)
Huevo batido, c/n

Pesto de piñones
1 taza de hojas de albahaca
3 dientes de ajo
100 g de parmesano rallado
50 g de piñones o almendras tostados
70 cc de aceite de oliva
Sal y pimienta, c/n

Cubierta
50 g de piñones o almendras

PROCEDIMIENTO

1. Estirar la masa en la mesada apenas enharinada hasta obtener 2 discos de 26-28 cm de diámetro y 3-4 mm de espesor. Picar con un tenedor, cubrir con papel film y enfriar en la heladera por una hora.

Pesto

1. Procesar todos los ingredientes hasta lograr una pasta espesa.

Armado y cocción

1. Disponer una capa de masa sobre una placa enmantecada. Poner un poco de relleno en el centro formando un círculo de 6 cm de diámetro. Apoyar una taza de esa medida y pintar alrededor con huevo batido. Disponer el resto del pesto en lo que queda de masa, dejando un borde alrededor de la taza. Quitar la taza. Cubrir con la tapa restante, sellar el borde del círculo central marcado con el huevo y los bordes externos.

2. Apoyar el vaso en el centro y marcar 16 porciones iguales. Cortarlas con un cuchillo filoso sin separarlas del centro. Retorcer cada porción o "rayo de sol" cuatro veces y apretar bien el borde sobre la placa de horno. Pincelar con huevo.

3. Distribuir los piñones sin tostar de la cubierta por encima.

4. Cocinar en el horno precalentado a 180-190 °C por 30-35 minutos. Debe quedar bien dorada y cocida.

Pastel de carne con masa

INGREDIENTES

Masa tibia de agua y grasa
450 g de harina 000
1 cdita. de sal fina
100 g de manteca de cerdo, grasa bovina o manteca
200 cc de agua hirviendo

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Hacer un volcán con la harina. Diluir la sal y la grasa en el agua hirviendo. Verter en el centro del volcán.

2. Integrar del centro hacia los lados hasta formar un bollo y amasar hasta lograr una masa suave y lisa. Cuidado con la temperatura al amasar: si está muy caliente, dejar entibiar la masa envuelta en papel film, pero sin que se enfríe del todo.

3. Estirar la masa, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta alcanzar 5 mm de espesor.

4. Forrar la tartera con dos tercios de la masa. Reservar el tercio restante para la tapa.

Relleno

1 kg de carne de lomo vacuno o porcino
1 kg de cebolla
200 g de grasa fina de cerdo
1 cdita. de semillas de comino
1 cda. de pimentón
500 g de cebolla de verdeo
6 huevos duros
100 g de aceitunas verdes descarozadas
Huevo batido, c/n
Orégano y ají molido, c/n
Sal, c/n

Tartera alta de 24-26 cm de diámetro

Relleno

1. Cortar la carne a cuchillo en cubitos, colocarla en un colador y verter encima 2 litros de agua hirviendo. Escurrir y reservar.

2. Picar la cebolla bien fina. Rehogar en una sartén caliente con la grasa y un poco de sal fina hasta que esté tierna y dorada. Podemos reemplazar la grasa parcial o totalmente por aceite o manteca. Condimentar con las semillas de comino aplastadas en el mortero (es preferible que el grano se muela en el momento) y el pimentón. Apagar el fuego.

3. Incorporar la carne e integrar con las cebollas. Condimentar con orégano y ají molido. Pasar a una fuente amplia y alisar. Distribuir por encima la cebolla de verdeo, los huevos duros y las aceitunas, todo picado. Cubrir con papel film y dejar enfriar muy bien en la heladera.

Armado y cocción

1. Rellenar el molde forrado con la masa. Cubrir con la masa reservada. Hacer una chimenea para que se escape el vapor durante la cocción. Pintar con huevo batido.

2. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 50-60 minutos.

Flamiche aux poireaux (pastel de puerros)

INGREDIENTES

Masa brisée
5 g de sal
60 cc de leche o agua fría
125 g de manteca
250 g de harina 0000
½ huevo (30 g) o 2 yemas

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Disolver la sal en la leche fría.

2. Trabajar la manteca fría en cubos con la harina hasta formar un arenado fino. Este paso se puede realizar con los dedos o con la ayuda de un cornet.

3. Hacer una corona y colocar en el centro el huevo y la leche.

4. Integrar la masa rápidamente, cubrir el bollo con papel film y enfriar en la heladera una hora.

5. Retirar la masa de la heladera. Estirarla, con un palote, en la mesada apenas enharinada. Forrar el molde, cubrir con papel film y enfriar en la heladera 30 minutos.

6. Picar la masa con un tenedor. Cubrir la masa con papel de aluminio y agregar material de carga (canicas, porotos).

7. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 15 minutos, hasta que se cocine a blanco. Retirar el peso y el papel.

Relleno
1 kg de puerros limpios
50 g de manteca
125 cc de cerveza roja
200 g de panceta ahumada o jamón cocido
Sal, c/n

Ligue
3 huevos
200 cc de crema de leche
Sal, pimienta y nuez moscada, c/n

Molde de 24 cm de diámetro

Relleno

1. Retirar las partes verdes oscuras del puerro y cortar los tallos blancos en láminas al sesgo. Colocarlos en un colador y verter encima una jarra de agua caliente. Escurrir bien.

2. Rehogar en una sartén caliente con la manteca y sal. Agregar la cerveza y cocinar hasta que el puerro esté transparente. Si vamos a usar panceta, dorarla antes de integrarla; si usamos jamón cocido, agregar ahora.

3. Mezclar los huevos y la crema de leche para el ligue. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada.

Armado y cocción

1. Integrar el relleno con el ligue. Rellenar la masa precocida.

2. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 35-40 minutos. Debe quedar bien dorada la superficie. Podemos esparcir queso gruyer por encima unos minutos antes de terminar la cocción.

PE
NOCCIOLA
TIRAMISU
FRAGOLA
VANIGLIA

Tarta alta de jamón, queso, huevo duro y tomates confitados

INGREDIENTES

Masa briochada
20 g de levadura fresca
180 cc de leche
500 g de harina 0000
10 g de sal
2 huevos
80 g de manteca

Opcional
10 g de cúrcuma
o curry en polvo

Relleno
400 g de jamón cocido o lomito ahumado en láminas
300 g de queso tybo o mozzarella en láminas
500 g de tomates perita horneados con tomillo, sal y azúcar hasta confitar
200 g de morrones rojos o amarillos pelados
8 huevos duros
Sal, pimienta y nuez moscada, c/n

PROCEDIMIENTO

1. Disolver la levadura con la leche libia y, si deseamos, la cúrcuma. Tapar y dejar espumar.

2. Formar una corona con la harina y la sal. Verter en el centro la leche y agregar los huevos. Integrar desde el centro hacia los lados hasta formar un bollo. Incorporar la manteca pomada de a poco y amasar hasta obtener un bollo suave y liso.

3. Cubrir con papel film y dejar leudar a temperatura ambiente hasta que duplique el volumen.

4. Romper la masa y volver a unirla. Cubrir con papel film y dejar leudar en la heladera por 2 horas.

5. Estirar la masa, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta lograr 5 mm de espesor. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera por 30 minutos.

Ligue
3 huevos
150 cc de crema de leche

Doradura
1 huevo
1 cdita. de azúcar
1 chorrito de leche

Tartera alta de 24-26 cm de diámetro

Armado y cocción

1. Forrar la tartera con dos tercios de la masa.

2. Mezclar los huevos con la crema de leche para el ligue. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada.

3. Colocar un tercio del jamón cocido sobre la base de la tarta. Encima distribuir un tercio del queso tybo, la mitad de los gajos de tomate, de los morrones y la mitad de los huevos duros picados. Verter la mitad del ligue. Repetir la operación.

4. Cubrir con el queso y el jamón restantes. Verter el resto del ligue.

5. Cubrir con la masa restante y cerrar con un repulgue. Pincelar con la doradura. Hacer una chimenea para que se escape el vapor durante la cocción. Picar la masa con tenedor.

6. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por una hora o hasta que la masa esté bien cocida y dorada. Dejar reposar 30 minutos antes de cortarla.

Tarta de zapallitos

INGREDIENTES

Masa de tomillo
150 g de manteca
5 g de sal
300 g de harina 0000
1 huevo
1 cda. de mostaza
50 cc de agua fría
1 cda. de tomillo fresco
50 g de semillas de lino

Crumble de queso
100 g de manteca
50 g de queso parmesano
2 yemas de huevo duro
120 g de harina 0000
50 cc de crema de leche
Pimienta, nuez moscada y pimentón ahumado, c/n

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Procesar la manteca fría con la sal y la harina hasta formar un arenado fino.

2. Agregar el huevo, la mostaza y el agua. Unir el tomillo y las semillas.

3. Integrar rápidamente y formar un bollo. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera por una hora.

4. Retirar la masa de la heladera. Estirar, con un palote, en la mesada apenas enharinada. Forrar la tartera y picar la masa con un tenedor.

5. Cubrir la masa con papel de aluminio y agregar material de carga (canicas, porotos). Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 15 minutos, hasta que se cocine a blanco.

6. Retirar el material de carga y el papel.

Crumble

1. Trabajar la manteca fría en cubos con el queso rallado hasta lograr un arenado. Condimentar con pimienta, nuez moscada y pimentón.

2. Tamizar las yemas o rallarlas. Incorporar la harina, las yemas y la crema de leche. Unir con la mezcla de manteca hasta formar la masa. Pasarla por un prensapuré o tamiz grueso.

3. Cubrir con la masa el aro cerrado con papel de aluminio. Enfriar en la heladera por una hora.

Relleno

3 cebollas
2 dientes ajo
3 cdas. de aceite de oliva
1 kg de zapallitos verdes
4 huevos
100 g de queso parmesano
100 g de queso crema
Orégano o tomillo frescos, c/n
Sal y pimienta, c/n

Tartera de 26 cm de diámetro
Aro de 24-26 cm de diámetro

4. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C hasta que resulte completamente cocido. O podemos optar por colocar el crumble sobre la tarta unos minutos antes de terminar la cocción.

Relleno

1. Cortar las cebollas en pluma, los zapallitos en cubos y picar el ajo. Rehogar la cebolla y el ajo en una sartén caliente rociada con el aceite de oliva. Condimentar con sal.

2. Agregar los zapallitos y mantener la cocción hasta que resulten bien cocidos. Agregar caldo si se seca mucho. Retirar del fuego y dejar enfriar.

3. Agregar al salteado los huevos, el parmesano rallado y el queso crema.

Armado y cocción

1. Disponer el relleno en la masa precocida.

2. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 35-40 minutos.

3. Retirar del horno y apoyar el crumble cocido.

Crostata de berenjenas y ricota con cajú

INGREDIENTES

400 g de masa de hojaldre francés (ver pág. 24)

Relleno
500 g de berenjenas
300 g de ricota entera
1 huevo
50 cc de crema de leche
50 g de castañas de cajú
100 cc de aceite de oliva
Tomillo fresco, c/n
Sal y pimienta negra, c/n

Molde de 10 x 30 cm

PROCEDIMIENTO

1. Estirar la masa de hojaldre fría en la mesada apenas enharinada hasta obtener 3 mm de espesor.

2. Forrar el molde. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera una hora.

3. Cortar las berenjenas en láminas de 5 mm. Blanquear al vapor y escurrir bien. Colocarlas sobre una placa de silicona o en una placa para horno cubierta con papel manteca aceitado. Rociar con aceite de oliva y cocinar en el horno precalentado a 180 °C hasta que estén doradas.

4. Secar las berenjenas sobre papel absorbente para quitar el exceso de aceite.

5. Mezclar la ricota con el huevo y la crema de leche. Condimentar con sal y pimienta negra.

6. Retirar el molde forrado de la heladera y pinchar la base de la tarta con un tenedor. Disponer la mezcla sobre la masa. Acomodar las rodajas sobre el relleno. Distribuir las castañas, el tomillo y un chorrito de oliva.

7. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 30-35 minutos.

Cuadrado de verduras provenzal con queso de cabra

INGREDIENTES

Masa brisée
60 cc de leche o agua fría
5 g de sal
125 g de manteca
250 g de harina 0000
½ huevo

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Disolver la sal en la leche fría.

2. Trabajar la manteca fría en cubos con la harina hasta formar un arenado fino. Este paso se puede realizar con los dedos o con la ayuda de un cornet.

3. Hacer una corona y colocar en el centro el huevo y la leche.

4. Integrar la masa rápidamente, cubrir el bollo con papel film y enfriar en la heladera por una hora.

5. Retirar la masa de la heladera. Estirarla, con un palote, en la mesada apenas enharinada. Forrar el molde, pinchar la masa con un tenedor, cubrir con papel film y enfriar en la heladera 30 minutos.

6. Cubrir la masa con papel de aluminio y agregar material de carga (canicas, porotos).

7. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 15 minutos, hasta que se cocine a blanco. Retirar el peso y el papel.

Relleno

100 g de berenjenas
250 g de zucchini o zapallitos
100 g de morrones pelados
50 g de cebollas
2 dientes de ajo
200 g de tomate concasée
50 g de aceitunas negras
100 g de queso fontina
150 g de queso de cabra fresco
Clara de huevo, c/n
Albahaca, tomillo y romero frescos, c/n
Aceite de oliva, c/n
Sal y pimienta, c/n

Molde de 24 cm de lado

Relleno

1. Cortar las berenjenas, los zucchini y los morrones en juliana. Rehogar en una sartén caliente rociada con aceite de oliva, por separado. Condimentar con sal y pimienta. Reservar.

2. Rehogar la cebolla y el ajo picados en una sartén caliente rociada con aceite de oliva. Condimentar con tomillo y romero.

3. Mezclar el sofrito con las julianas, la albahaca, el tomate y las aceitunas picadas.

Armado y cocción

1. Pintar la masa precocida con clara de huevo. Disponer el relleno y distribuir el fontina rallado.

2. Cocinar en el horno precalentado a 170 °C por 20 minutos. Colocar el queso de cabra en cubos y cocinar 10 minutos más.

Chips

Pletzalej

Pan lactal de molde

Canapés austríacos en pan de miga o lactal

Croque monsieur

Masa de brioche

Saucisson de Lyon (salchicha de Lyon briochada)

Brioche hojaldrada al pesto de tomates secos

Involtini de jamón, rúcula y tomates

Pan libro provenzal

Ciabatta

Pan troquelado de atún, ricota y espinaca

Focaccia clásica

Focaccia con poolish

Focaccia di patate

Empanadas árabes o fatay

Cremonas

BASTA DE DULCE

4

Levadura

Chips

INGREDIENTES

Masa
500 g de harina 0000
10 g de sal fina
60 g de azúcar
20 g de levadura fresca
(o 10 g de levadura seca)
250 cc de leche
35 g de manteca

Chuño (brillo final)
15 g de almidón de maíz
500 g de agua

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Tamizar la harina con la sal y azúcar. Armar una corona y colocar en el centro la levadura desgranada y un poco de la leche tibia. Integrar desde el centro hacia los lados a medida que se agrega el resto de la leche. Trabajar hasta lograr una masa compacta.

2. Añadir la manteca blanca y amasar unos minutos hasta lograr un amasa suave y sedosa. Estirar con un palote en la mesada apenas enharinada. Plegar la masa sobre sí misma. Repetir el proceso de plegado varias veces hasta obtener una masa bien suave. Si tenemos sobadora o rodillos para estirar pasta, se nos facilitará esta operación.

3. Cubrir la masa con papel film y dejar reposar 15 minutos. Cortar piezas de 25 gramos. Cubrir con papel film y dejar relajar por 15 minutos. Darles forma ovalada haciéndolas rodar sobre la masada. Ubicarlas en una placa para horno enmantecada.

4. Cubrir y dejar leudar hasta que dupliquen el volumen.

Chuño

1. Desleír el almidón en el agua. Calentar, siempre revolviendo, y mantener el hervor unos minutos para cocinar el almidón. Reservar tibio.

Cocción

1. Cocinar los chips en el horno precalentado a 180-200 °C por 15-20 minutos. Al salir del horno, pintar los chips con el chuño, así adquieren ese brillo laqueado que es característico.

Pletzalej

INGREDIENTES

Masa
500 g de harina 0000
40 g de azúcar
20 g de levadura fresca
200 cc de agua
1 huevo
12 g de sal
60 cc de aceite de girasol
Huevo batido, c/n

Cubierta
500 g de cebolla
Semillas de amapola, c/n
Aceite de girasol, c/n

Tip.

Los pancitos una vez horneados pueden conservarse 48 horas envueltos en papel film.

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Mezclar la harina con el azúcar. Agregar la levadura y el agua tibia de a poco. Unir el huevo y la sal fina. Amasar hasta formar la masa. Agregar el aceite. Amasar y sobar hasta obtener una masa lisa. Cubrir con papel film y dejar reposar 15 minutos.

2. Obtener bollitos de 40 gramos. Colocarlos en una placa aceitada. Cubrir con papel film y dejar descansar 5 minutos. Aplastarlos para que queden discos de 8 cm de diámetro. También pueden estirarse uno a uno con un palo de amasar.

3. Pintar los bordes con huevo y pinchar el centro con un tenedor. Cubrir con papel film y dejar leudar en un sitio tibio hasta que dupliquen su volumen.

Armado y cocción

1. Picar la cebolla y mezclarla con semillas de amapola y 2 cucharadas de aceite.

2. Una vez leudada la masa, aplastar ligeramente el centro y colocar una pequeña cantidad de cebolla.

3. Cocinar en el horno precalentado 180 °C por 15-20 minutos, hasta que estén dorados. Retirar del horno y dejar enfriar en una rejilla.

4. Pueden cortarse a la mitad y rellenarse con diferentes sabores. El clásico consiste en untar los panes con mostaza y rellenarlos con pastrón y pepinos agridulces.

Pan lactal de molde

INGREDIENTES

500 g de harina 000
20 g de azúcar
30 g de leche en polvo
10 g de sal
10 g de levadura fresca
30 g de manteca
250 cc de leche entera

Molde de 30 x 10 x 10 cm

Tip.

Si queremos hacerlo integral, reemplazar la mitad de la harina blanca por harina integral.

PROCEDIMIENTO

1. Tamizar la harina con el azúcar, la sal y la leche en polvo. Formar una corona. En el hueco poner la levadura desgranada, la manteca fundida y dos tercios de la leche tibia. Integrar con las manos desde el centro hacia los lados a medida que se agrega la leche restante, hasta obtener un bollo blando.

2. Amasar sobre la mesada unos minutos hasta que la mansa esté lisa y tersa. Cubrir con papel film y dejar reposar hasta que duplique el volumen.

3. Desgasificar la masa aplastándola con las manos y estirarla en forma rectangular.

4. Enrollar formando un cilindro bien apretado. Colocar en el molde enmantecado con el cierre hacia abajo. Cubrir con papel film y dejar leudar hasta que duplique el volumen.

5. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 30 minutos.

6. Podemos pintar la superficie con huevo batido antes de entrar al horno.

7. Dejar reposar bien antes de cortar en rodajas.

Canapés austríacos en pan de miga o lactal

En Austria son famosos los cafés y su pastelería, que además de todo lo dulce también fabrican unos canapés salados que solo se pueden ver en ese país. Estas delicias saladas son normalmente rectángulos de 6 x 4 cm o cuadrados de 5 x 5 cm hechos con dos láminas de pan lactal o de miga cortado muy delgado. El pan puede ser blanco, integral o tipo brioche. Las tapas de pan están unidas con una delgada capa de manteca condimentada con sal, pimienta y, a veces, mostaza. Por encima repiten esa capa delgada de manteca y están cubiertas con diferentes decoraciones muy sabrosas además de vistosas. Debajo les detallo las más clásicas y superricas:

* Jamón cocido, espárragos y hojas de perejil.
* Salmón ahumado, queso crema, dill y caviar.
* Atún, mayonesa, granos de maíz y pepinillos en vinagre.
* Huevo duros picados, ciboulette, aceitunas y morrones.
* Jamón cocido, rábano picante y queso blanco.
* Jamón crudo, queso crema y tomates secos.
* Zanahoria, apio y rabanito.
* Roast beef, alcaparras, mayonesa y pepinos.
* Pechuga de pavo fileteada, mostaza y chutney de ciruelas.
* Tartare de atún rojo o de carne vacuna, parmesano y huevo duro.
* Centolla o langostinos, rabanito, apio y mayonesa.
* Lomito ahumado, mostaza, pepinos y queso gruyer.

Croque monsieur

INGREDIENTES

100 g de manteca
1 cda. de mostaza de Dijon
12 rodajas de pan lactal
200 g de jamón cocido
300 g de queso gruyer
Queso parmesano, c/n

Salsa bechamel
40 g de manteca
40 g de harina 0000
600 cc de leche
Sal, pimienta y nuez moscada, c/n

Tip.
Típico sándwich francés caliente.

PROCEDIMIENTO

Salsa

1. Calentar en una cacerola la manteca y la harina y cocinar hasta que la mezcla tome un color tostado. Agregar de una sola vez la leche caliente y remover con un batidor enérgicamente para integrar. Mantener al fuego un minuto, sin dejar de revolver, para que se espese perfectamente.

2. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada. Mantener la salsa tibia tapada con papel film en contacto hasta el momento de usar. Si la hacemos con mucha anticipación, disponer la salsa en un recipiente amplio, cubrir con papel film en contacto y enfriar en la heladera. Retirar unos minutos antes de usar y batirla hasta que resulte homogénea.

Armado

1. Batir la manteca pomada con la mostaza de Dijon. Untar las rodajas de pan lactal con la pasta. Ubicar láminas de jamón y de queso sobre 6 mitades y cubrir con la tapa poniendo el lado untado con manteca hacia adentro. Colocar los sándwiches en una placa enmantecada. Distribuir sobre cada sándwich una cucharada generosa de salsa bechamel y espolvorear con parmesano rallado.

2. Gratinar los sándwiches en el horno precalentado a 200 °C. Deben quedar bien dorados. Retirar del horno y servirlos de inmediato acompañados de una ensalada de hojas verdes con vinagreta de miel y mostaza.

Croque madame

Esta es la versión del sándwich anterior pero con el agregado de un huevo frito o hervido al salir del horno.

Masa de brioche

INGREDIENTES

25 g de levadura fresca
50 cc de leche
600 g de harina 0000
15 g de sal
50 g de azúcar
5 huevos
2 yemas
300 g de manteca

Tip.

Esta masa nos servirá para hacer pequeños panes de formas diversas que pueden ser rellenados con verduras, fiambres, quesos y ahumados.

PROCEDIMIENTO

1. Disolver la levadura desgranada en la leche tibia. Agregar 2 cucharadas de la harina. Tapar y dejar que espume.

2. Colocar el resto de la harina, la sal y el azúcar en la procesadora (o batidora con gancho amasador). Agregar la espuma de levadura, los huevos y las yemas.

3. Amasar con el gancho hasta formar una masa que se vea homogénea. Añadir la manteca fría pero maleable en trocitos mientras funciona la máquina. Debemos lograr que la masa se despegue del bol de la batidora sin agregar harina.

4. Colocar la masa en un bol enharinado y cubrir con papel film. Dejar leudar durante una hora a temperatura ambiente (no al calor).

5. Colocar la masa leudada en la heladera por entre 8 y 24 horas.

6. En este punto la masa estará lista para usar.

7. Para elaborar panes, formar bollitos, ubicarlos en una placa, cubrir con papel film y dejarlos leudar hasta que dupliquen su volumen.

8. Pintarlos con huevo batido y cocinarlos en el horno precalentado a 180 °C hasta que estén dorados.

Saucisson de Lyon (salchicha de Lyon briochada)

INGREDIENTES

1 chorizo fresco (de 500 g)
1 litro de caldo de ave
500 g de masa de brioche (ver pág. 182)
Manteca, c/n
50 g de pistachos

Budinera alargada

Tip.

De la misma manera podríamos hacer salchichas de Viena envueltas con masa de brioche, pero en este caso deberíamos usar un espesor de masa muy delgado para hacerlas individuales. Se emplean unos 50 gramos de masa por cada salchicha de Viena.

PROCEDIMIENTO

1. Pinchar la piel del chorizo múltiples veces para que no pierda la forma. Colocarlo en una cacerola amplia y verter encima el caldo tibio. Mantener a hervor suave por 25 minutos. Dejar enfriar en el caldo.

2. Secar bien el chorizo y quitarle la piel. Debe quedara recto. Enfriar.

3. Estirar la masa de brioche, con un palote, en una mesada apenas enharinada hasta obtener un rectángulo de un centímetro de espesor.

4. Pincelar con manteca pomada y apoyar el chorizo en uno de los lados. Agregar los pistachos. Enrollar dándole forma cilíndrica. Colocar en el molde enmantecado con el cierre hacia abajo. Pincelar la superficie con manteca, cubrir con papel film y dejar leudar por 25 minutos en un sitio tibio.

5. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 30-35 minutos.

6. Podemos pincelar la superficie con huevo batido antes de hornear y también al retirar del horno.

7. Dejar entibiar. Servir en rodajas acompañado de una ensalada aderezada con una vinagreta de mostaza de Dijon.

Brioche hojaldrada al pesto de tomates secos

INGREDIENTES

Brioche hojaldrada
20 g de levadura fresca
120 cc de leche
200 g de harina 000
200 g de harina 0000
10 g de sal
50 g de azúcar
2 huevos pequeños
50 g de manteca
200 g de manteca

Relleno
100 g de tomates secos
50 g de almendras
1 diente de ajo
1 taza de hojas de albahaca o perejil
150 g de queso rallado
Aceite de oliva, c/n

Flanera

PROCEDIMIENTO

Relleno

1. Remojar en agua caliente los tomates por 20 minutos. Escurrirlos.

2. Calentar 2 cucharadas de aceite y tostar las almendras hasta que empiecen a tomar color. Retirar y mezclar con los tomates, el ajo y las hojas de albahaca. Procesar hasta obtener una pasta. Podemos agregar aceite de oliva. Finalmente, unir el queso. Debe quedar una pasta espesa.

Masa

1. Disolver la levadura desgranada en la leche a temperatura ambiente. Agregar 2 cucharadas de la harina. Tapar y dejar que espume.

2. Tamizar las harinas y armar una corona con la sal y el azúcar. Agregar en el centro la espuma de levadura y los huevos. Integrar desde el centro hacia los lados hasta formar un bollo. Agregar los 50 gramos de manteca pomada de a poco.

3. Amasar hasta que la masa esté bien lisa y homogénea. Cubrir con papel film y refrigerar en la heladera al menos 2 horas o idealmente hasta el día siguiente.

4. Retirar la masa de la heladera. Estirar, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta obtener un rectángulo de 10 mm de espesor.

Tip.

Podemos cambiar el relleno por una pasta de tapenade hecha con aceitunas.

5. Enmantecar dos tercios de la superficie con los 200 gramos de manteca pomada. Dividir imaginariamente la masa en tercios. Plegar un extremos hacia el centro y luego el otro encima. Estirar con el palote y volver a plegar de la misma manera.

6. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera a 6 °C por una hora.

7. Retirar la masa de la heladera y volver a realizar un pliegue simple. Dejar descansar y volver a aplicar otro pliegue simple. En total son 3 vueltas simples. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera por una hora.

8. Estirar la masa en la laminadora o a mano hasta obtener 3-4 mm de espesor.

Armado y cocción

1. Untar la masa con el pesto en una capa delgada. Cortar tiras de 20 x 4 cm, enroscarlas y hacer un rodete. Disponerlas en el molde enmantecado y dejar leudar en la fermentadora, a una temperatura de 28 °C, entre una hora y media y dos horas.

2. Podemos pincelar con huevo batido antes de que entre al horno. Cocinar en el horno convector precalentado a 180 °C por 15-18 minutos.

3. Se pueden rellenar al salir del horno con algún queso blando o pincelar con más pesto.

Involtini de jamón, rúcula y tomates

INGREDIENTES

Masa previa
70 g de harina 0000
5 g de levadura fresca
(o 3 g de levadura seca)
40 cc de agua tibia
10 g de miel

Masa
15 g de levadura fresca
(o 7 g de levadura seca)
250 cc de leche
30 cc de aceite de oliva
Toda la masa previa
50 g de papa en escamas
(puré instantáneo)
300-400 g de harina
0000
5 g de sal

Relleno
100 g de aceitunas
negras
200 g de jamón crudo,
panceta o jamón cocido
50 g de tomates
confitados
100 g de queso gruyer,
pategrás o emmental
Hojas de rúcula o
albahaca, c/n
Aceite de oliva, c/n

PROCEDIMIENTO

Masa previa

1. Mezclar los ingredientes y dejar descansar una hora.

Masa, armado y cocción

1. Disolver la levadura en la leche tibia junto con el aceite de oliva. Agregar la masa previa, las escamas de papa y la harina.

2. Formar un bollo y agregar la sal. Podemos condimentar además con pimienta o alguna hierba. Amasar varios minutos hasta que la masa resulte lisa.

3. Cubrir con papel film y dejar reposar por 10 minutos.

4. Obtener bollos de 35 gramos cada uno. Cubrirlos con papel film y dejar descansar 30 minutos.

5. Estirar los bollos de 20 x 10 cm.

6. Distribuir el relleno sobre las piezas de masa: jamón picado, aceitunas picadas, queso en cubitos o rallado, cubos de tomate y hojas de rúcula.

7. Enrollar y acomodar las piezas en una placa aceitada con aceite de oliva. Cubrir con papel film y dejar leudar hasta doblar el volumen.

8. Rociar con aceite de oliva y espolvorear con harina. Cocinar en el horno precalentado a 180-200 °C por 12-15 minutos. Servir de inmediato.

Pan libro provenzal

INGREDIENTES

Masa
450 g de harina 000 o 0000
1 cda. de azúcar
20 g de levadura fresca (o 10 g de levadura seca)
120 cc de leche
2 huevos
2 cdas. de aceite de oliva, manteca o grasa
1 cda. de té de sal fina

PROCEDIMIENTO

Relleno I

1. Mezclar los ajos cocidos y hechos puré con el resto de los ingredientes. Debemos obtener una consistencia espesa y untable.

Relleno II

1. Cortar la panceta y dorarla en una sartén. Agregar los tomates secos rehidratados y picados. Retirar del calor y procesar junto con el queso. Finalmente, añadir la rúcula y las aceitunas picadas.

Masa

1. Mezclar la harina con el azúcar. Armar una corona y en el centro agregar la levadura desgranada y disuelta en la leche tibia. Esperar que espume. Unir los huevos, el aceite y la sal. Integrar desde el centro hacia los lados hasta formar un bollo. Amasar unos minutos para formar una masa tierna y suave.

2. Disponer la masa en un bol aceitado. Cubrir con papel film y dejar leudar hasta que duplique el volumen.

3. Aplastar la masa con las manos para desgasificarla. Estirar, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta lograr un rectángulo de 50 x 30 cm.

4. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera por 15 minutos.

Relleno I
6 dientes de ajo cocidos en leche y manteca
50 g de manteca o crema de leche
100 g de queso rallado
½ taza de perejil picado u orégano fresco
100 g de aceitunas verdes picadas
Sal y pimienta, c/n

Relleno II
150 g de panceta ahumada o jamón cocido
Tomates secos hidratados, c/n
100 g de queso crema
1 taza de hojas de rúcula
100 g de aceitunas negras

Molde de budín inglés de 24 x 10 cm

Armado y cocción

1. Distribuir el relleno de ajo en una de las mitades de la masa y el de tomate en la otra. Cortar 6 tiras de 8 x 30 cm. Apilarlas alternado los rellenos. Cortar cuadrados de la altura del molde a utilizar. Ubicar los cuadrados uno al lado de otro en el molde enmantecado, de modo que las capas queden verticales.

2. Cubrir con papel film y dejar leudar por 15 minutos.

3. Cocinar en el horno precalentado a 180-190 °C por 15-25 minutos, de acuerdo al molde escogido.

4. Al salir del horno, pincelar con aceite de oliva.

Ciabatta

INGREDIENTES

500 g de harina 000
3 g de harina de malta
8 g de sal fina
25 g de levadura fresca
(o 10 g de levadura seca)
300 cc de agua
40 cc de aceite de oliva

Opcionales
50 g de morrón amarillo
50 g de morrón rojo
50 g de morrón verde
100 g de queso provolone

Placa de 30 x 40 cm

Tip.

Una vez fría, es ideal para rellenar con queso y fiambres y para hacer tostados.

PROCEDIMIENTO

1. Tamizar los ingredientes secos y formar una corona. Colocar en el centro la levadura desgranada y el agua tibia. Comenzar a tomar la masa desde el centro hacia los bordes hasta integrar. Incorporar el aceite de oliva.

2. Amasar hasta obtener una masa bien elástica. Si optamos por hacer una masa saborizada, integrar en este paso los vegetales escogidos en trozos pequeños y el queso en cubitos.

3. Espolvorear la mesada con abundante harina y estirar la masa hasta lograr un rectángulo de 30 x 40 cm.

4. Cubrir con papel film y dejar leudar hasta que duplique su tamaño.

5. Cortar piezas cuadradas o rectangulares del tamaño deseado con un cuchillo o una espátula.

6. Colocar en la placa enharinada. Espolvorear con harina en la superficie. Cubrir con el papel film y dejar reposar unos 15 minutos.

7. Cocinar en el horno precalentado a 220 °C hasta que se doren bien tanto en la base como en la superficie.

Pan troquelado de atún, ricota y espinaca

INGREDIENTES

Masa
500 g de harina 000
1 cdita. de sal fina
2 cdas. de azúcar
4 cditas. de polvo para hornear
180 g de manteca
400-450 cc de leche

Relleno
200 g de atún al natural escurrido
150 g de ricota
150 g de queso crema
150 g de espinacas hervidas y escurridas
250 g de queso mozzarella rallado
1 cdita. de ajo en polvo o 2 dientes de ajo cocidos en leche
Huevo batido, c/n
Sal, pimienta y nuez moscada, c/n

Tartera de 26-28 cm de diámetro

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Procesar la harina con la sal, el azúcar, el polvo para hornear y la manteca fría hasta obtener un arenado fino.

2. Agregar la leche de a poco hasta formar una masa blanda que se desprenda de los bordes de la procesadora. En el caso de elaborar la masa a mano, amasar hasta formar una masa lisa. Cubrir la masa con papel film y dejar reposar por 30 minutos.

Relleno

1. Mezclar los ingredientes hasta lograr una pasta espesa. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada.

2. El atún puede reemplazarse por pollo o jamón.

Armado y cocción

1. Estirar la masa, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta alcanzar 5 mm de espesor. Cortar círculos de 6 cm.

2. Colocar una esfera de relleno en cada pieza de masa. Cerrar dándole forma de medialuna.

3. Cubrir con las piezas el borde del molde enmantecado. Disponer otra vuelta de piezas pegadas a las primeras y continuar así hasta cubrir el molde. Pincelar con huevo y cocinar en el horno precalentado a 200 °C por 20-25 minutos. Servir de inmediato.

4. Cada pieza debe poder separarse con la mano.

Focaccia clásica

INGREDIENTES

500 g de harina 0000
10 g de sal
10 g de levadura fresca
(o 5 g de levadura seca)
180 cc de agua
80 cc de vino blanco
80 cc de aceite de oliva

Opcionales
Tomates cherry
Cebolla colorada
Tomillo/romero
Aceitunas

Cubiertas
Cebolla y queso
Hongos sarteneados
Uvas y romero
Ajo, brócoli cocido y anchoas

Molde de 30 x 40 cm

PROCEDIMIENTO

1. Tamizar los ingredientes secos y formar una corona. Colocar en el centro la levadura desgranada, el agua tibia y el vino. Comenzar a tomar la masa desde el centro hacia los bordes hasta integrar. Incorporar el aceite de oliva. Amasar hasta lograr una masa bien elástica.

2. Estirar en la mesada enharinada hasta obtener un rectángulo de 30 x 40 cm. Disponer la masa en el molde aceitado. Cubrir con papel film y dejar leudar en un sitio templado hasta que duplique el volumen.

3. Rociar la masa con aceite de oliva y hacer una presión suave con los dedos para formar los hoyos característicos de este pan italiano. Si vamos a ponerle una cubierta, lo hacemos en este momento.

4. Esperar 15 minutos que vuelva a crecer y cocinar en el horno precalentado a 220 °C por 12-15 minutos.

5. Siempre al final agregar un poco de sal gruesa o entrefina.

Focaccia con poolish

INGREDIENTES

Poolish
100 g de harina 000
100 cc de agua tibia
1 g de levadura fresca

Masa
500 g de harina 000
8 g de sal fina
200 g de poolish
325 cc de agua
40 cc de aceite de oliva

Sal entrefina, c/n
Hierbas frescas, c/n

Molde de 30 x 40 cm

Tip.

Esta receta lleva más tiempo de elaboración, pero lograremos una masa final más alveolada y liviana debido a la larga fermentación.

PROCEDIMIENTO

Poolish

1. Unir todos los ingredientes en un bol, tapar con papel film y dejar activar a temperatura ambiente de 12 a 16 horas.

Masa

1. Tamizar los ingredientes secos y formar una corona. Colocar en el centro el poolish y el agua. Comenzar a tomar la masa desde el centro hacia los bordes hasta integrar. Incorporar el aceite de oliva. Amasar por un largo rato hasta lograr una masa bien elástica. Estirar la masa en la mesada enharinada hasta lograr 30 x 40 cm.

2. Dividir imaginariamente la masa en tercios, plegar un extremo hacia el centro y el otro encima. Estirar, cubrir con papel film y dejar reposar 30 minutos. Repetir la operación, respetando los descansos, dos veces más. En total, haremos tres pliegues simples.

3. Disponer la masa en el molde aceitado, cubrir con papel film y dejar leudar en un sitio tibio hasta que duplique el volumen.

4. Hundir los dedos aceitados en la masa para imprimirle los característicos hoyos.

Cocción

1. Rociar la masa con aceite de oliva y condimentar con sal entrefina y hierbas frescas.

2. Cocinar en el horno precalentado a 220 °C por 12-15 minutos.

Focaccia di patate

INGREDIENTES

Masa
60 g de puré de papas
160 cc de agua
1 cdita. de azúcar
10 g de levadura fresca
(o 5 g de levadura seca)
1 cda. de aceite de oliva
200 g de harina 0000
100 g de semolín fino
8 g de sal fina

Cubierta
8 papas pequeñas
Romero y tomillo fresco, c/n
Aceite de oliva, c/n
Sal y pimienta, c/n

Molde de 28 cm de diámetro

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Para hacer el puré de papa, hervir una papa grande con cáscara hasta que esté muy tierna. Entibiar y pelar. Pisar la papa cocida con un pisapuré. Debemos pesar 60 gramos.

2. Colocar en el bol de la batidora dos tercios del agua tibia con el azúcar y la levadura. Unir bien. Incorporar el puré de papa, el aceite y, en forma de lluvia, la harina con el semolín. Integrar a medida que se agrega el agua restante, si la masa la necesitara. Añadir la sal fina.

3. Poner el gancho amasador y amasar varios minutos hasta lograr una masa consistente que se separe de las paredes y tenga tenacidad. Si esto no ocurre, agregar harina o semolín.

4. Retirar la masa, pasarla a un bol y cubrirla con papel film. Dejar leudar en un sitio tibio.

Cubierta

1. Cocinar las papas con cáscara en agua salada por 25 minutos a partir del hervor. No deben estar cocidas del todo.

2. Retirar del agua y pelarlas. Cuando estén tibias, cortar láminas parejas. Ponerlas en una fuente y condimentar con las hierbas, sal, pimienta y aceite de oliva. Dejar en reposo para que adquieran sabor.

Armado y cocción

1. Estirar la masa en el molde aceitado. Distribuir las rodajas de papa en forma pareja. Rociar con aceite de oliva, añadir las hierbas y dejar leudar por una hora.

2. Cocinar en el horno precalentado a 220 °C por 20-25 minutos.

Empanadas árabes o fatay

INGREDIENTES

Masa
280 cc de agua
20 g de levadura fresca
500 g de harina 0000
10 g de sal
3 cdas. de aceite de oliva

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Disolver la levadura desgranada en el agua tibia con una cucharada de harina. Tapar y esperar que espume.

2. Formar una corona con la harina y la sal. Verter en el centro la levadura activada y el aceite. Amasar hasta obtener una masa lisa y suave.

3. Cubrir con papel film y dejar reposar por 30 minutos.

Tip.

La carne vacuna picada puede ser reemplazada por carne de cordero.

Relleno de carne

400 g de carne vacuna picada
200 g de cebolla picada
100 g de morrón rojo picado
200 g de tomate en cubitos
50 g de extracto de tomate
Perejil, c/n
Ají molido, c/n
Pimentón dulce, c/n
Menta fresca, c/n
1 cda. de jugo de limón
Albahaca, c/n
Sal y pimienta, c/n

Relleno de verdura

2 cebollas
3 dientes de ajo
400 g de espinaca o repollitos de Bruselas cocidos
200 g de ricota
100 g de queso parmesano rallado
300 g de queso mozzarella en cubos
Aceitunas negras, c/n
Nuez moscada, c/n
Sal y pimienta, c/n

Relleno de carne

1. Mezclar todos los ingredientes en crudo. Condimentar con sal y pimienta.

Relleno de verdura

1. Rehogar las cebollasy el ajo picados en una sartén rociada con aceite de oliva hasta que la cebolla esté transparente. Agregar la espinaca o los repollitos cocidos y saltear unos minutos para equiparar temperaturas.

2. Mezclar con el resto de los ingredientes. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada. Enfriar antes de armar los fatay.

Armado y cocción

1. Cortar piezas de masa de 60 gramos y hacer bollitos. Tapar y dejar reposar 15 minutos para que se relaje la masa.

2. Estirar cada bollito de unos 20 cm de diámetro. Colocar una cucharada de relleno y cerrar dándole la forma triangular clásica o abierta.

3. Disponer las empanadas en una placa espolvoreada con harina y cocinar en el horno precalentado a 250 °C por 8-12 minutos.

Cremona

INGREDIENTES

500 g de harina 0000
5 g de harina de malta
10 g de azúcar
12 g de sal fina
240 cc de agua
10 g de levadura fresca
12 g de margarina para hojaldre
130 g de margarina para hojaldre

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Mezclar en un bol las harinas con el azúcar, la sal, el agua tibia y la levadura desgranada. Formar una masa e integrar los 12 gramos de margarina.

2. Amasar enérgicamente sobre la mesada hasta formar una masa sostenida. Si tenemos sobadora, pasarla y darle varias vueltas; si lo hacemos con un palote, obrar de igual manera, es decir, plegando la masa varias veces hasta que resulte superlisa y pareja.

3. Cubrir con papel film y dejar descansar por 15 minutos.

4. Estirar la masa en forma rectangular de un centímetro de espesor. Cubrir con papel film y reservar en la heladera.

5. Trabajar los 130 gramos de margarina de modo que se forme un rectángulo del mismo largo que la masa pero de la mitad del ancho.

6. Colocar la margarina en el centro de la masa y tapar con la masa para encerrarlo.

7. Estirar con un palote para lograr un espesor de un centímetro. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera por 30 minutos.

Pliegues

1. Retirar la masa de la heladera y dividirla imaginariamente en cuatro cuartos. Plegar los dos extremos hacia el centro y luego plegar como si se cerrara un libro. Cubrir con papel film y dejar reposar por 15 minutos en la heladera.

2. Retirar la masa de la heladera, estirar con apenas de harina y repetir el plegado doble. Cubrir y dejar reposar por 30 minutos en la heladera.

Armado y cocción

1. Retirar la masa de la heladera y estirar hasta un centímetro de espesor para obtener una cinta de 50 x 15 cm. Eliminar los bordes cortándolos con un cuchillo superfiloso, para no dañar las capas de hojaldrado.

2. Pintar la masa con manteca o margarina fundida y espolvorear con harina. Doblar a lo largo por la mitad para obtener una cinta de 7,5 cm de ancho.

3. Cortar tiras de 10-12 cm. Con un cuchillo filoso, cortar "dientes" cada 2 cm del borde del pliegue y del lado que se ven las capas de hojaldre.

4. Estirarlas y cerrarlas formado una corona con los dientes hacia afuera. Disponerlas en una placa enmantecada.

5. Cubrir con papel film y dejar leudar por 15 minutos.

Tip.

Se pueden rellenar con fiambres, quesos o patés.

6. Cocinar en el horno precalentado a 200 °C por 15-20 minutos, según el tamaño.

Strudel de cebolla y queso

Subereg (pastel de queso estilo armenio)

Tarta florentina de vieiras

Borek (espiral de espinaca y queso feta)

Flammekueche (tarta flambeada de Alsacia)

Bouchée à la reine (vol-au-vents a la reina)

Pastella de ave marroquí

Cheesecake con verduras asadas

Panqueques

Pan de jamón

Pithiviers de lomo, cebolla y espinaca

Arrollado de Navidad

Vol-au-vents de ave y champiñones

Vol-au-vents del mar

Milhojas de salmón y dill

Crostata di mascarpone, asparagi e prosciutto

Koulibiac de salmón (pastel ruso de pescado, espinaca y hongos)

Camembert en abrigo de hojaldre

BASTA DE DULCE

Mundo

Strudel de cebolla y queso

INGREDIENTES

Masa
300 g de harina 0000
1 pizca de sal
1 huevo
125 cc de agua
60 g de manteca

Relleno
3-4 cebollas grandes (800 g)
50 g de manteca
1 cdita. de sal fina
1 repollo blanco mediano (500 g)
100 g de queso crema
Pimienta negra, c/n
Pimentón dulce, c/n
Hierbas frescas, c/n
100-120 g de queso sardo
1 taza de brócoli hervido
Miga de pan rallado, c/n
Queso rallado, c/n
Manteca fundida, c/n

PROCEDIMIENTO

Relleno

1. Cortar las cebollas en pluma o rodajas finas. Rehogar en una sartén caliente con la manteca y la sal, sin que tomen color. Agregar el repollo cortado en juliana. Continuar la cocción hasta reducir la humedad y que se achique el volumen. Enfriar.

2. Mezclar con el queso crema y condimentar con pimienta y pimentón dulce. Perfumar con orégano, tomillo y romero. Agregar el queso rallado y rectificar la sal.

Masa

1. Tamizar la harina con la sal y hacer una corona. Colocar en el centro el huevo y el agua tibia. Integrar rápidamente la masa. Agregar la manteca blanda.

2. Trabajar la masa durante varios minutos plegándola y volviéndola a estirar. Cubrir con papel film aceitado y reservar en un sitio tibio por 30 minutos.

3. Estirar la masa sobre un mantel enharinado de modo que se obtenga un rectángulo muy fino.

Armado y cocción

1. Orear la masa estirada unos minutos. Pincelar con manteca fundida. Espolvorear con pan y queso rallados por toda la superficie. Disponer el relleno en un costado y distribuir el brócoli. Enrollar y acomodar en una placa enmantecada.

2. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 35-40 minutos. Servir solo, con una ensalada o con un trozo de carré de cerdo ahumado y grillado.

Subereg (pastel de queso estilo armenio)

INGREDIENTES

Masa
500 g de harina 000
4 huevos
1 cdita. de sal fina
50 cc de agua o leche
Manteca, c/n

Relleno
200 g de queso mozzarella
200 g de queso feta o armenio
200 g de queso fontina o gruyer
150 g de queso parmesano
100 g de perejil picado
Sal y pimienta, c/n

PROCEDIMIENTO

Relleno

1. Cortar el queso mozzarella y el queso feta en cubos muy pequeños. Rallar los quesos fontina y parmesano.

2. Mezclar los quesos con el perejil y sazonar con sal y pimienta negra molida. Si deseamos, podemos agregar dos huevos batidos.

Masa

1. Tamizar la harina y formar una corona. Batir los huevos con la sal fina para desligarlos y volcar en el centro. Integrar desde el centro hacia los bordes. Si hace falta, agregar los 50 cc de líquido. Amasar bien para lograr una masa suave y sedosa. Cubrir con papel film y dejar reposar unos 30 minutos a temperatura ambiente.

2. Dividir la masa en diez bollos iguales. Cubrirlos con papel film y dejar descansar unos 30 minutos o hasta que se puedan estirar muy delgado.

3. Estirar los bollos con apenas de harina hasta lograr 10 rectángulos de 30 x 40 cm. Separar 2 hojas de masa y cubrirlas con papel film.

4. Pasar las 8 hojas de masa restantes un minuto por agua hirviendo. Sumergirlas en un bol amplio con agua helada para detener la cocción y secarlas entre dos lienzos limpios para quitar el excedente de agua.

Opcional
2 huevos batidos

Placa de 30 x 40 cm

Armado y cocción

1. Enmantecar la placa. Colocar una de las hojas de masa sin hervir reservadas. Pincelar con manteca fundida y superponer 4 capas de masa cocidas, pincelando con manteca entre cada una de ellas.

2. Distribuir encima el relleno en forma pareja. Cubrir con las 4 hojas de masa hervidas restantes, pincelando manteca entre ellas. Terminar con la hoja cruda. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera.

3. Cortar las porciones con un cuchillo filoso. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 35-45 minutos, hasta que esté bien dorado. Retirar del horno y dejar templar por 10 minutos antes de servir.

Tarta florentina de vieiras

INGREDIENTES

250 g de masa filo
Manteca clarificada, c/n

Relleno
3 echalotes
1 diente de ajo
100 g de manteca
250 g de hojas de espinaca limpias
200 g de callos de vieiras
1 cdita. de ralladura de limón
30 cc de aceite de sésamo
Sal, c/n

Ligue
1 cdita. de almidón de maíz
1 cda. de jugo de limón
150 g de queso crema
2 huevos

Tartera de 24-26 cm de diámetro

PROCEDIMIENTO

Relleno

1. Saltear los echalotes y el ajo picado con la manteca. Condimentar con sal.

2. Agregar las hojas de espinaca y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego y disponer en un colador chino para escurrir el líquido.

3. Marinar las vieiras con la ralladura de limón y el aceite de sésamo.

Ligue

1. Mezclar el almidón de maíz diluido en el jugo de limón con el queso crema. Agregar los huevos y mezclar bien.

Armado y cocción

1. Tomar 2 láminas de masa filo y pincelarlas con manteca clarificada. Repetir esta operación tres veces.

2. Enmantecar el molde y cubrir con todas las capas de masa filo. Recortar los excedentes de masa y reservar.

3. Mezclar el relleno con el ligue y distribuirlo en la tartera cubierta con la masa. Incorporar las vieiras marinadas. Cubrir con los recortes de masa filo de manera irregular.

4. Pincelar con manteca clarificada y cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 30 minutos. Subir la temperatura del horno y completar la cocción hasta dorar la tarta de manera pareja.

Borek (espiral de espinaca y queso feta)

INGREDIENTES

300 g de masa filo
200 g de manteca clarificada

Relleno
1 cebolla chica
3 dientes de ajo grandes
1 kg de hojas de espinaca fresca
500 g de queso feta
150 g de queso emmental o gruyer
50 g de almendras tostadas y picadas
Orégano seco o menta seca, c/n
Aceite de oliva c/n
Sal y pimienta, c/n

PROCEDIMIENTO

Relleno

1. Rehogar la cebolla picada y los ajos en una sartén caliente rociada con aceite de oliva hasta que estén transparentes, sin dorar. Condimentar con sal fina y las hierbas escogidas.

2. Agregar las hojas de espinaca frescas cortadas groseramente y mantener al fuego hasta que se cocinen. Incorporarlas poco a poco ya que ocupan mucho espacio, aunque luego se reducen. Colar para retirar el excedente de líquido.

3. Cortar el queso feta en cubitos. Rallar el emmental. Unir a las espinacas.

Armado y cocción

1. Tomar las hojas de masa filo y pincelarlas con manteca clarificada. Superponerlas de a tres. Armar una tira continua de un metro de largo por 3-5 cm de ancho.

2. Distribuir el relleno a lo largo y sobre un borde. Espolvorear con las almendras y, opcionalmente, más queso rallado.

3. Enrollar para encerrar el relleno. Enroscar la tira sobre sí misma formado una espiral de unos 26 cm de diámetro. Colocar en una placa para horno aceitada. Pincelar con manteca clarificada.

4. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 35-40 minutos.

Flammekueche (tarta flambeada de Alsacia)

INGREDIENTES

Masa brisée
5 g de sal
50 cc de leche o agua
100 g de manteca
250 g de harina 0000
1 huevo

Relleno
3 cebollas
200 g de panceta ahumada o jamón cocido
Manteca o aceite de oliva, c/n
Sal, pimienta y nuez moscada, c/n

Ligue
200 cc de crema de leche
100 g de queso blanco
1 huevo

Opcional
Queso gruyer rallado, c/n

Molde de 24 cm de lado

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Disolver la sal en la leche fría.

2. Trabajar la manteca fría en cubos con la harina hasta formar un arenado fino. Para este paso se puede usar un cornet. Hacer una corona con el arenado y colocar en el centro el huevo y la leche.

3. Unir rápidamente desde el centro hacia los bordes y formar un bollo. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera por 30 minutos.

4. Retirar la masa de la heladera. Estirar, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta lograr 3 mm de espesor. Forrar el molde, cubrir con papel film y enfriar en la heladera por 30 minutos.

5. Retirar la masa de la heladera. Picar la masa con un tenedor. Cubrir con papel de aluminio y agregar material de carga (canicas, porotos). Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 15 minutos, hasta que se cocine a blanco. Retirar el material de carga y el papel.

Tip.

Otras opciones de relleno llevan champiñones rehogados en manteca o salmón ahumado.

Relleno

1. Pelar y cortar las cebollas en pluma. Rehogar en una sartén caliente con manteca o aceite de oliva hasta que estén transparentes. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada. Escurrir.

2. Cortar la panceta en bastones y sumergirlos 2 minutos en agua caliente. Colar. Mezclar con las cebollas rehogadas.

3. Mezclar la crema de leche con el queso blanco y el huevo para hacer el ligue. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada.

Armado y cocción

1. Disponer el relleno sobre la masa cocida y verter encima el ligue. Si deseamos, espolvoreamos con el gruyer rallado.

2. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C hasta que se coagule y se dore la superficie o se gratine el queso.

Bouchée à la reine (vol-au-vents a la reina)

INGREDIENTES

6 vol-au-vents cocidos (ver pág. 234)

Relleno
400 g de mollejas de corazón
2 cdas. de vinagre
30 g de morillas secas
1 cebolla pequeña o 2 echalotes
2 cdas. de coñac
40 g de manteca
60 g de harina 0000
350 cc de caldo de ave o verduras
2 cdas. de crema de leche
Manteca, c/n
Sal y pimienta negra, c/n

PROCEDIMIENTO

1. Sumergir las mollejas en agua fría con el vinagre y dejar reposar por al menos una hora (ideal toda una noche en la heladera).

2. Escurrir bien, colocar en una cacerola pequeña y cubrir con agua. Calentar a fuego moderado y cocinar por 5-10 minutos a partir del hervor. Retirar y pasar a un bol con agua y hielo. Limpiar la piel, la grasa y las venas que pudieran tener. Cortar en trozos pequeños.

3. Remojar las morillas en agua tibia o en una taza de té negro.

4. Cortar la cebolla finamente y rehogar en una sartén caliente con manteca o aceite. Agregar las mollejas y las morillas remojadas (no tiren el agua de remojo), y cocinar por 5 minutos. Flambear con el coñac.

Tip.

Clásico francés de mollejas y morillas.

5. Derretir en una cacerola pequeña los 40 g de manteca junto con los 60 g de harina. Remover con una cuchara de madera hasta que resulte un roux de color dorado. Verter el caldo y unas cucharadas del jugo del remojo de las morillas. Cocinar, siempre removiendo, para espesar la salsa.

6. Agregar la crema de leche y el relleno de mollejas y morillas. Cocinar hasta alcanzar una consistencia espesa.

7. Rellenar los vol-au-vents y cubrirlos con las tapas de masa cocidas.

8. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 10 minutos.

9. Servir de inmediato con una ensalada de hojas verdes o un arroz aromático.

Pastella de ave marroquí

INGREDIENTES

300 g de masa filo
Manteca clarificada, c/n
Canela, c/n

Relleno
750 g de cebollas
50 g de manteca o aceite
750 g de supremas
o muslos de pollo
deshuesados
1 diente de ajo
1 cápsula de azafrán
1 cdita. de cúrcuma
½ cdita. de jengibre en
polvo
1 cdita. de canela molida
o 1 rama
1 vaso de agua o caldo
de verduras o de ave
4 huevos
200 g de almendras
repeladas
50 g de manteca
Gotas de agua de azahar
Azúcar impalpable, c/n
Sal y pimienta, c/n

Molde de 20-22 cm de
diámetro y 5 cm de alto

PROCEDIMIENTO

Relleno

1. Pelar y cortar las cebollas muy finas.

2. Dorar el pollo en una sartén caliente con la manteca o el aceite. Agregar las cebollas, el ajo picado y perfumar con las especias. Condimentar con sal y pimienta. Dejar que suden las cebollas. Verter el agua o caldo. Tapar y cocinar por unos 30-40 minutos hasta que el pollo resulte completamente cocido.

3. Retirar el pollo de la cacerola y cortar en trocitos o deshilachar y reservar.

4. Seguir cocinado las cebollas hasta que estén sin líquido. Retirar del fuego y añadir los huevos, removiendo muy bien.

5. Tostar las almendras con la manteca. Cuando tienen un buen color dorado, retirar y picar. Mezclar con el agua de azahar y una cucharada de azúcar impalpable.

Tip.

Tradicionalmente la carne de ave se puede reemplazar por codorniz o perdiz.

Armado y cocción

1. Enmantecar el molde. Cubrir el molde con una capa de masa filo y pincelar con manteca clarificada. Agregar 3 capas de masa pinceladas entre una y otra. Debemos cubrir la base y las paredes del molde con un total de 4 hojas de masa filo.

2. Distribuir una capa uniforme de pollo y encima otra de cebolla. Alisar y esparcir las almendras picadas.

3. Cerrar la pastella con las hojas de masa filo restantes, siempre pinceladas con manteca clarificada entre unas y otras. Debe quedar bien cerrada. Pincelar por fuera con manteca clarificada. Si deseamos, espolvoreamos con un poco de azúcar impalpable.

4. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 30-40 minutos hasta que la pastella esté dorada y crocante. Retirar del horno y espolvorear con azúcar impalpable y canela.

Cheesecake con verduras asadas

INGREDIENTES

Base
5 rodajas de pan lactal blanco o integral
70 g de queso rallado
100 g de manteca
1 cda. de semillas de girasol o sésamo

Relleno
250 g de queso feta
300 g de queso crema
300 g de queso mascarpone
4 huevos
Ralladura de ½ limón
2 cdas. de cebollín picado
Sal y pimienta, c/n

Cubierta
6 dientes de ajo
1 morrón rojo
2 remolachas
5 ramas de apio
2 zanahorias medianas
2 cdas. de manteca
2 cdas. de aceite de oliva

Molde de 22 cm de diámetro

PROCEDIMIENTO

Base

1. Hacer migas con las rodajas de pan y mezclar con el queso, la manteca fundida y las semillas. Tapizar la base del molde enmantecado. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 20 minutos, hasta que se note dorada la base.

Cubierta

1. Lavar y pelar las verduras. Picar finamente el ajo y cortar el resto de los vegetales en cubos medianos. Colocar en una fuente para horno y agregar la manteca, el ajo y el aceite por encima. Podemos añadir una cucharada de azúca2.

2. Cubrir con papel de aluminio y cocinar en el horno precalentado a 180 °C hasta que estén tiernos. Recomiendo cocinar las remolachas aparte para que no tiñan al resto de vegetales. Destapar y continuar la cocción para dorar apenas. Retirar y reservar.

Relleno y cocción

1. Rallar muy fino el queso feta. Ablandar los otros quesos y mezclar los tres con el huevo batido y la ralladura de limón. Condimentar con sal y pimienta, teniendo en cuenta la sal que trae cada queso para no excedernos.

2. Añadir el cebollín picado a la mezcla de quesos. Disponer sobre la masa cocida y cocinar a 160 °C por 45-50 minutos, hasta que cuaje el relleno.

3. Repartir las verduras asadas por encima y entibiar en el horno antes de servir. También podemos servirlo frío.

Panqueques

INGREDIENTES

Masa (receta básica)
500 cc de leche
250 g de harina 0000
4 huevos
½ cdita. de sal fina
1 cdita. de azúcar
2 cdas. de manteca
o aceite

Panqueques verdes
200 cc de leche
2 huevos grandes
150 de espinaca cruda
(o 70 g de cocida)
150 g de harina
2 cdas. de aceite de oliva
Sal y pimienta, c/n

Tip.

Se pueden conservar hasta 48 horas en la heladera bien envueltos con papel film.
Algunos rellenos deliciosos para estos panqueques son: salsa blanca y espinaca; ricota y jamón; ricota y choclo; ricota y ave; ricota y espinaca; salsa bechamel y hongos; salsa bechamel y 4 quesos.

PROCEDIMIENTO

Panqueques clásicos

1. Licuar o batir a mano con un batidor 250 cc de leche con el resto de los ingredientes. Verter el resto de la leche cuando la mezcla resulte homogénea. Colar para eliminar grumos.

2. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera desde una hora hasta 24 horas.

3. Retirar la masa de la heladera. Verter una porción de masa acorde con el tamaño de la sartén, que debe estar bien caliente. Para evitar que se peguen, colocar un trocito de manteca antes de verter la masa de los primeros panqueques. Esperar unos segundos que se despeguen los bordes. Dar vuelta el panqueque con una espátula y cocinar unos segundos más.

4. Apilar los panqueques y taparlos con un lienzo limpio para que mantengan la humedad.

5. Al ser una masa neutra, los panqueques clásicos se pueden usar para rellenos tanto dulces como salados.

Panqueques verdes

1. Seguir el procedimiento de la receta clásica, licuando las espinacas crudas con el resto de los ingredientes. Condimentar con sal y pimienta.

Pan de jamón

INGREDIENTES

Masa
500 g de harina 0000
15 g de levadura fresca (u 8 g de levadura seca)
180-220 cc de agua o leche
25 g de azúcar
35 g de leche en polvo
1 huevo
1 cdita. de sal fina
50 g de manteca

Relleno
200 g de aceitunas rellenas de pimientos rojos
400 g de jamón cocido (si es posible, ahumado)
8-12 lonjas finitas de panceta ahumada
100 g de pasas de uva negras remojadas

Barniz
1 huevo
1 pizca de sal fina
2 cdas. de papelón rallado (o azúcar negra, chancaca o arrope)

PROCEDIMIENTO

Masa
1. Colocar la harina en forma de corona y en el centro poner la levadura desgranada, el agua tibia y el azúcar. Dejar que la levadura actúe y empiece a formar burbujas. Incorporar la leche en polvo, el huevo y la sal. Unir la masa a mano o con el gancho amasador. Agregar la manteca blanda.

2. Amasar un buen rato para dejar la masa superlisa. Cubrir con papel film y dejar leudar al doble. Recomiendo dejarla en la heladera por 3-4 horas.

Barniz
1. Mezclar el huevo batido con la sal y, si deseamos, con el papelón rallado.

Armado y cocción
1. Estirar la masa, con un palote, en la mesada apenas enharinada. Acomodar las aceitunas en fila, las láminas de jamón y la panceta. Distribuir más aceitunas y pasas de uva remojadas.

2. Enrollar con cuidado y disponer en una placa enmantecada. Cubrir con papel film y dejar leudar unos 20-30 minutos.

3. Pincelar con el barniz para que resulte como laqueado. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 40-45 minutos.

Pithiviers de lomo, cebolla y espinaca

INGREDIENTES

600 g de masa de hojaldre francés (ver pág. 24)

Relleno
600 g de lomo vacuno limpio
300 g de cebollas coloradas
30 g de manteca
1 cdita. de azúcar
50 cc de vinagre balsámico
400 g de hojas de espinaca fresca
2 yemas de huevo
200 g de jamón crudo
4 huevos duros (o 12 huevos de codorniz duros)
Aceite de oliva, c/n
Manteca, c/n
Huevo batido, c/n
Sal y pimienta, c/n

PROCEDIMIENTO

Relleno

1. Cortar 4 escalopes de lomo de 150 gramos cada uno. La idea es que conserven una buena forma; en caso contrario, atar con un hilo en la cintura. Sellar los escalopes de ambos lados en una sartén caliente con una cucharada de manteca y rociada con aceite de oliva. Cocinarlos a punto. Retirar, salpimentar y dejar enfriar sobre papel absorbente.

2. Cortar las cebollas en láminas y rehogar con la manteca hasta que estén tiernas. Condimentar con sal, pimienta y el azúcar. Verter el vinagre y dejar reducir hasta que todo quede sin humedad. Enfriar.

3. Cocinar las espinacas crudas con un poco de aceite de oliva y manteca. Condimentar con sal y pimienta. Dejar enfriar primero y luego mezclarlas con las yemas.

Armado (4 pithiviers) y cocción

1. Estirar la masa, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta obtener 5 mm de espesor. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera por 30 minutos.

2. Cortar 8 discos de 14-16 cm de diámetro.

3. Apoyar el aro de 8-9 cm sobre un disco de masa. Disponer dentro del aro 2-3 lonjas de jamón crudo que sobresalgan y caigan por los bordes del aro. Apoyar un escalope de lomo en la base. Cubrir con

Cortantes de 14-16 cm de diámetro
Aro de metal de 8-9 cm de diámetro

Tip.

Originalmente esta receta es dulce, pero hoy la encontramos dentro de la pastelería salada.

las espinacas y acomodar un huevo duro en mitades. Cubrir con las cebollas coloradas. Armar un pequeño paquete encerrando el relleno con las láminas de jamón.

4. Retirar el aro con cuidado. Pincelar los bordes de la masa con huevo batido, cubrir con otro disco de masa y cerrar todo el conjunto en forma prolija. Repetir hasta armar los 4 pithiviers. Disponerlos en una placa.

5. Pincelar las piezas con huevo batido. Enfriar en la heladera hasta secar el huevo. Volver a pincelar con huevo y a secar en la heladera.

6. Hacer incisiones en la masa formando algún dibujo, sin perforar la masa hasta el relleno. Abrir un pequeño agujero en el centro y poner una chimenea de papel de alumnio para que durante la cocción puedan escapar los vapores.

7. Cocinar en el horno precalentado a 200 °C por 10 minutos. Bajar la temperatura a 170 °C y cocinar por 20-25 minutos más. La masa debe verse bien dorada y cocida.

8. Servir con alguna salsa de pimienta y hojas verdes.

Arrollado de Navidad

INGREDIENTES

Pionono
6 huevos
1 cda. de miel
1 pizca de sal
1 pizca de pimienta
80 g de azúcar
80 g de harina 0000
Azúcar impalpable, c/n
Perejil picado y puntas de espárragos cocidos, c/n

Salsa de palmitos
200 g de palmitos
200 g de mayonesa
300 g de queso crema
2 cdas. de jugo de limón
Salsa Tabasco, c/n
Sal y pimienta, c/n

Opcional
7 g de gelatina sin sabor (+ 35 cc de agua)

Opciones de relleno
Jamón cocido, queso, aceitunas, rúcula, tomates, palmitos, espárragos, perejil, huevos duros, atún, morrones

Placa de 50 x 30 cm

PROCEDIMIENTO

Pionono
1. Batir los huevos con la miel, la sal, la pimienta y el azúcar hasta alcanzar punto letra (cuando podemos dibujar trazos con el batido). Agregar la harina tamizada mientras se integra a baja velocidad.

2. Volcar el batido en una placa cubierta con papel manteca enmantecado. Distribuir y alisar la masa con una espátula metálica. Cocinar en el horno precalentado a 190 °C por 10-12 minutos.

3. Retirar del horno y espolvorear con azúcar impalpable. Colocar papel manteca sobre una rejilla y desmoldar encima. Retirar el papel de base con la ayuda de una espátula. El pionono debe resultar muy flexible.

Salsa de palmitos
1. Procesar los palmitos con la mayonesa, el queso crema y el jugo de limón. Condimentar con sal, pimienta y salsa Tabasco, si se quiere más picor.

2. En caso de elegir la opción de agregar la gelatina, primero la hidratamos con el agua, luego la fundimos unos segundo en el microondas y la integramos al final de la mezcla.

Armado
1. Untar el pionono con la salsa de palmitos. Disponer el relleno que hayamos seleccionado. Enrollar. Dejar enfriar en la heladera una hora y untar con un poco de salsa o mayonesa. Espolvorear con perejil picado y decorar con puntas de espárragos.

Vol-au-vents de ave y champiñones

INGREDIENTES

Masa
500 g de masa de hojaldre francés (ver pág. 24)
1 huevo
1 yema

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Estirar la masa de hojaldre, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta obtener 4-5 mm de espesor. Cubrir con papel de aluminio y enfriar en la heladera.

2. Retirar la masa de la heladera y cortar 16 discos de 10 cm de diámetro. Colocar 8 discos en una placa enmantecada. Picarlos con un tenedor en el centro. Pincelar con huevo y yema batida. Cubrir con papel film y reservar en la heladera.

3. Cortar en los 8 discos restantes un centro de 6-7 cm de diámetro para obtener un anillo. Con mucho cuidado apoyar los anillos sobre los discos. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera por 30 minutos.

4. Retirar las piezas de la heladera. Pincelar solo los anillos con huevo y cocinar en el horno precalentado a 180 °C por unos 15-20 minutos.

5. Podemos cocinarlos con una rejilla por encima para que al crecer mantengan todos la misma altura. En ese caso, poner 4 moldes de flan en las esquinas de la placa que sirvan de apoyo de una placa pesada o rejilla. Podemos cocinar también los discos pequeños que retiramos para hacer los anillos y usarlos como tapas.

Relleno

2 supremas de ave
3 cdas. de manteca
200 g de hongos frescos (champiñones o portobellos)
2 cdas. de harina
500 cc de caldo de ave
200 cc de crema de leche
2 cdas. de jugo de limón
4 cdas. de perejil fresco
Queso gruyer rallado, c/n
Sal y pimienta negra, c/n

Cortante de 10 cm de diámetro
Cortante de 6-7 cm de diámetro

Relleno

1. Cortar las supremas en cubos pequeños. Fundir una cucharada de la manteca en una sartén y cocinar rápidamente los dados de pollo. Agregar los hongos bien cortaditos.

2. Retirar y en la misma sartén poner la manteca restante y la harina. Cocinar hasta lograr una pasta de color dorado. Verter el caldo de ave y revolver para formar una salsa.

3. Agregar el pollo y los hongos. Verter la crema de leche y condimentar con sal y pimienta. Cocinar hasta que se reduzca y logremos una salsa espesa. Retirar del fuego y agregar el limón y el perejil.

Armado

1. Rellenar los vol-au-vents ya cocidos y espolvorear con queso gruyere.

2. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 10 minutos.

3. Servir con una ensalada de hojas verdes.

Vol-au-vents del mar

INGREDIENTES

400 g de masa de hojaldre francés (ver pág. 24)

Relleno
100 g de arvejas
6 espárragos
1 zanahoria
2 ramas de apio
Perejil o ciboulette, c/n
200 g de langostinos
150 g de salmón rosado

Salsa bechamel
40 g de manteca
40 g de harina 0000
500 cc de leche
Sal, pimienta y nuez moscada

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Estirar la masa de hojaldre hasta obtener 4-5 mm. Enfriar cubierta con papel film. Cortar 12 óvalos de 12 x 6 cm con un cortapastas.

2. Colocar 6 óvalos en una placa enmantecada. Picar con un tenedor el centro. Pincelar con huevo batido. A los restantes cortarles una ventana en el centro.

3. Con mucho cuidado, apoyar un óvalo perforado sobre cada pieza de la placa. Pincelar con huevo batido. Reservar en la heladera por media hora. Hornear a 180 ºC por 15-20 minutos.

Salsa, relleno y armado

1. Cocinar en una cacerola la manteca y la harina de la bechamel hasta que la mezcla tome un color tostado. Verter de una sola vez la leche caliente. Integrar con un batidor enérgicamente y luego mantener un minuto para que se espese perfectamente. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada.

2. Blanquear en agua salada hirviendo las arvejas, los espárragos y la zanahoria cortada en cubitos. Picar el apio y el perejil o ciboulette muy finos. Unir a la bechamel tibia junto con las verduras blanqueadas.

3. En una sartén con manteca dorar las colas de los langostinos. Retirar y poner tiras de salmón. Dorar de todos los lados sin cocinar totalmente, unir la mitad al relleno y dejar el resto para decorar. Rellenar los vol au vents y terminar la cocción en el horno caliente por 10 minutos. Decorar y servir.

Milhojas de salmón y dill

INGREDIENTES

Masa de hojaldre francés
Amasijo
400 g de harina 0000
10 g de sal
225 cc de agua

Empaste
400 g de manteca
100 g de harina 0000

3 placas de 30 x 40 cm

PROCEDIMIENTO

Masa
Amasijo
1. Hacer una corona con la harina. Poner en el centro la sal y el agua. Integrar desde el centro hacia los bordes. Amasar unos 5 minutos para darle elasticidad a la masa. Envolver el bollo en papel film y dejar reposar a temperatura ambiente durante 20 minutos.

Empaste
1. Trabajar la manteca con la harina hasta integrar. Estirar entre papel film hasta obtener un rectángulo de 20 x 30 cm. Enfriar en la heladera por 30 minutos.

Hojaldrado
1. Para lograr el hojaldrado es necesario combinar el amasijo y el empaste mediante dobleces o pliegues. Estirar el amasijo formando un rectángulo de 30 x 40 cm. Colocar el empaste en el centro. Plegar los lados del amasijo sobre el empaste y cerrar los bordes haciendo presión. Este conjunto se llama bastón.

2. *Primer pliegue (simple)*: estirar el bastón con cuidado hasta obtener un rectángulo de 25 x 60 cm. Dividirlo imaginariamente en 3 partes iguales, plegar un extremo hacia el centro y luego el otro encima. Envolver en papel film y enfriar en la heladera por 20 minutos.

3. *Segundo pliegue (doble):* orientar la masa con la abertura hacia nosotros. Estirar hasta obtener un rectángulo de 25 x 60 cm. Dividir imaginariamente

Relleno de salmón
150 g de salmón ahumado
Gotas de jugo de limón
200 g de mayonesa
Gotas de salsa Tabasco
7 g de gelatina sin sabor
35 cc de agua
300 g de queso crema
100 g de salmón ahumado
Sal y pimienta, c/n

en 4 cuartos. Plegar los extremos hacia el centro y replegar la masa sobre sí misma, como si se cerrara un libro. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera por 20 minutos.

4. *Continuación del hojaldrado*: repetir un pliegue simple y uno doble, según el procedimiento anterior y respetando los descansos. En total se deben realizar 4 pliegues (2 simples y 2 dobles).

Armado y cocción

1. Estirar el hojaldre hasta obtener 3 mm de espesor. Picar con un tenedor toda la superficie Dividir la masa en 3 láminas de 25 x 30 cm.

2. Colocar sobre las placas, cubrir con papel film y enfriar bien en la heladera.

3. Cocinar en el horno precalentado a 200 °C por 15 minutos. Retirar y colocar una rejilla sobre el hojaldre presionando levemente para aplastar las capas de masa. Continuar la cocción a 160 °C por 30-35 minutos más. Debe tomar buen color marrón. Retirar del calor y enfriar sobre una rejilla, siempre presionado para lograr una capa uniforme y unida.

Crema de dill o ciboulette

400 g de queso mascarpone o queso crema espeso
1 cda. de jugo de limón
4 cdas. de dill, eneldo fresco o ciboulette
Sal y pimienta, c/n

Relleno

1. Licuar los 150 gramos de salmón ahumado con el jugo de limón y la mayonesa. Condimentar con la salsa Tabasco.

2. Agregar la gelatina hidratada en el agua y fundida unos segundos en el microondas.

3. Incorporar el queso crema. Mezclar todo y unir los 100 gramos de salmón ahumado picado. Probar si necesita sal y pimienta.

Crema de dill o ciboulette

1. Mezclar el queso con el jugo. Condimentar con las hierbas picadas, sal y pimienta. No batir para que el queso mantenga textura. En caso contrario, se puede incorporar 5 g de gelatina hidratada con 30 cc de agua y calentada hasta fundir.

Armado

1. Disponer una plancha de hojaldre sobre la placa de presentación. Untar con una capa uniforme de relleno de salmón. Cubrir con una plancha de hojaldre, disponer una capa de crema de dill y cubrir con la tercera lámina hojaldrada. Presionar para que quede superuniforme.

2. Enfriar en la heladera. Untar la superficie con una delgada capa de manteca o queso crema y decorar con dill o ciboulette picada. O solo con láminas de salmón ahumado.

Crostata di mascarpone, asparagi e prosciutto

INGREDIENTES

Masa balsámica
200 g de harina 0000
50 g de almidón de maíz
½ cdita. de sal fina
1 cdita. de azúcar
180 g de manteca
50 cc de agua
1 cda. de aceto balsámico
1 yema
3 dientes de ajo cocidos en leche y hechos puré

Relleno
100 g de jamón crudo
30 g de aceitunas negras
400 g de mascarpone
100 g de queso parmesano procesado
300 g de tomates confitados
Sal, pimienta y nuez moscada, c/n

Decoración
Espárragos blanqueados, jamón crudo de Parma, pétalos de tomate confitado, aceitunas negras

Molde de 26 cm de Ø

PROCEDIMIENTO

Masa
1. Mezclar los secos con la manteca fría en cubos hasta lograr un arenado. Agregar los líquidos, el puré de ajo y unir para formar la masa sin amasar. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera por una hora.

2. Estirar la masa, con un palote, en la mesada apenas enharinada. Forrar el molde. Cubrir la masa con papel de aluminio y agregar material de carga (canicas, porotos). Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 15 minutos, hasta que esté cocida a blanco. Retirar el material de carga y el papel. Continuar la cocción por 10-15 minutos más, hasta que la masa esté crocante y dorada.

Relleno
1. Picar finamente el jamón y las aceitunas. Integrar el resto de los ingredientes menos los tomates. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada.

Armado
1. Disponer los tomates en el fondo de la masa, colocar el relleno de queso y enfriar.

2. Decorar con los ingredientes sobre la tarta fría.

Koulibiac de salmón (pastel ruso de pescado, espinaca y hongos)

INGREDIENTES

500 g de masa de brioche (ver pág. 182) o 500 g de masa de hojaldre francés (ver pág. 24)

Relleno
3 echalotes o cebollitas de verdeo
150 g de manteca
400 g de champiñones o portobellos frescos
50 cc de crema de leche
300 g de hojas de espinaca fresca
8 huevos
300 g de arroz basmati o grano largo fino cocido al vapor
1 filete de salmón rosado fresco de 800 g aprox.
2 yemas
Dill o eneldo fresco, c/n
Perejil fresco, c/n
Sal y pimienta, c/n

PROCEDIMIENTO

Relleno

1. Picar los echalotes o cebollitas. Rehogar en una sartén caliente con 2 cucharadas de la manteca. Condimentar con sal y pimienta. Agregar los hongos cortados y cocinar por 5-10 minutos. Verter la crema de leche. Llevar a ebullición y retirar del fuego. Enfriar y procesar groseramente para que queden trocitos.

2. Cocinar las hojas de espinaca fresca al vapor o con muy poca agua salada. Escurrir bien el líquido y mantenerlas entre papel absorbente.

3. Cocinar los huevos en agua hirviendo por 10 minutos. Retirar. Pelarlos y picarlos groseramente.

Armado y cocción

1. Estirar la masa elegida, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta lograr 2 rectángulos de 30 x 20 cm y 5-6 mm de espesor.

2. Apoyar una de piezas de masa sobre una placa enmantecada. Pinchar con un tenedor. Acomodar una capa uniforme de arroz de unos 2 cm de espesor, dejando libres al menos 5 cm de borde.

Tip.

Los huevos duros pueden ser de codorniz; en ese caso, colocarlos enteros dentro del relleno de espinaca.

3. Cubrir con una capa uniforme del salmón, previamente salpimentado y espolvoreado con dill y perejil fresco. Poner encima una capa pareja de los hongos y luego los huevos picados y las espinacas.

4. Pincelar los bordes con las yemas batidas. Cubrir con la masa reservada. Sellar bien los bordes y recortar el excedente. Picar la masa con un tenedor y pincelar con las yemas batidas. Podemos decorar con diseños hechos con la masa de los bordes sobrantes.

5. Cocinar en el horno precalentado a 200 °C por 20 minutos y luego bajar la temperatura a 160 °C y continuar la cocción por 20-30 minutos más.

Camembert en abrigo de hojaldre

INGREDIENTES

400 g de masa de hojaldre francés (ver pág. 24)

Relleno
100 g de panceta ahumada
6 ciruelas pasas sin carozo
1 manzana verde
1 queso camembert o brie de 250 g
Manteca derretida, c/n
Huevo batido, c/n
Sal y pimienta, c/n

PROCEDIMIENTO

1. Estirar la masa de hojaldre, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta obtener un círculo de 22-24 cm de diámetro y 3-4 mm de espesor.

2. Pincelar con huevo batido y enfriar en la heladera.

3. Cortar la panceta en bastones muy delgados. Dorarlos en una sartén caliente sin materia grasa. Retirar los bastones y secarlos sobre papel absorbente para quitar el exceso de grasa.

4. Picar las ciruelas en bastones delgados. Pelar la manzana y cortar láminas delgadas. Cortar la horma de camembert por su ecuador.

5. Colocar láminas de manzanas en el centro de la masa de modo que se forme un círculo del mismo tamaño que el queso. Apoyar una mitad del queso sobre las manzanas.

6. Disponer la panceta y las ciruelas sobre el queso. Pincelar con manteca derretida y cubrir con la otra mitad de queso. Hacer presión para que se cierren las mitades.

Opcionales
1 trufa en láminas
Aceite de trufas, c/n

7. Si vamos a usar trufas, colocarlas en la mitad del queso y luego rociar con unas gotas de aceite de trufa.

8. Pincelar la capa superior del queso con manteca y cubrir con láminas de manzana.

9. Cortar tiras de la masa, sin separarlas del centro, e ir montándolas sobre el queso cubriéndolo bien y pincelando con huevo para que quede bien sellado. Enfriar en la heladera por 15 minutos.

10. Cocinar en el horno precalentado a 200 °C por 15 minutos y luego bajar la temperatura a 180 °C y continuar la cocción por 15 minutos más. Dejar reposar antes de cortar.

Tip.

Es ideal para servir con una ensalada de hojas verdes y endibias.

Scons clásicos

Scons sin gluten

Scons de salmón y eneldo

Scons tiernos de crema

Scons de zapallo

Scons tiernos piamonteses

Scons de higo y queso gruyer

Muffins de jamón, brie y mostaza

Cake salado de jamón, queso y aceitunas

Scons de kale y cheddar

Minicakes de huevo, salchicha y queso

Muffins de queso azul y peras

Muffins de maíz con panceta y cebolla

BASTA DE DULCE

Scons & Muffins

Scons clásicos

INGREDIENTES

400 g de harina 0000
20 g de polvo para hornear (2 cditas. de té)
1 cdita. de sal fina
60 g de azúcar
100 g de manteca
1 huevo
60 g de yogur natural
150 cc de crema de leche
Huevo batido, c/n

Cortante de 6 cm de diámetro

PROCEDIMIENTO

1. Tamizar en un bol la harina, el polvo para hornear, la sal y el azúcar. Unir la manteca fría en cubitos. Hacer migas con las manos o con la procesadora.

2. Mezclar (sin batir) el huevo, el yogur y la crema de leche. Volcar sobre las migas. Tomar la masa rápidamente, sin amasar mucho.

3. Estirar, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta lograr 2 cm de espesor. Plegar la masa sobre sí misma. Estirar y obtener 3 cm de espesor.

4. Cortar discos de 6 cm de diámetro. Colocarlos en una placa enmantecada y pintarlos con huevo batido.

5. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 15-18 minutos. Recuerden que los scons son una especie de pancitos tiernos que se sirven tibios.

Tip.

Se pueden untar con queso crema y mermelada o usar para acompañar con fiambres, patés y quesos.

Scons sin gluten

INGREDIENTES

300 g de premezcla de harinas sin TACC
100 g de almidón de maíz
20 g de polvo para hornear
0,5 g de goma xántica
½ cdita. de bicarbonato de sodio
1 cdita. de té de sal fina
30 g de azúcar impalpable
100 g de manteca fría
1 cda. de jugo de limón
120 cc de leche entera
2 huevos
2 cdas. de ciboulette, cebolla de verdeo o perejil
100 g de queso de pasta semidura (emmental o gruyer)
Huevo batido, c/n

Opcionales

Queso rallado y semillas de sésamo

Cortante de 6 cm de diámetro

PROCEDIMIENTO

1. Tamizar en un bol la harina, el almidón, el polvo para hornear, la goma xántica, el bicarbonato, la sal y el azúcar. Unir la manteca fría en cubitos con las manos o con la procesadora hasta formar un arenado.

2. Mezclar el jugo de limón con la leche hasta que se corte. Verter sobre las migas junto con los huevos y la hierba elegida picada fino. Integrar el queso rallado.

3. Unir la masa rápidamente, sin amasar demasiado. Si hace falta, agregar un poco más de premezcla o leche.

4. Estirar, con un palote, en la mesada espolvoreada con almidón hasta obtener 2 cm de espesor. Plegar la masa sobre sí misma y volver a estirar a 2-3 cm de espesor.

5. Cortar discos de 6 cm de diámetro. Colocarlos en una placa enmantecada y pintar la superficie con huevo batido. Si deseamos, espolvoreamos con queso rallado y semillas de sésamo.

6. Cocinar en el horno a 180 °C por 15-18 minutos. Retirar y dejar entibiar.

Scons de salmón y eneldo

INGREDIENTES

400 g de harina 0000
100 g de almidón de maíz
25 g de polvo para hornear
½ cdita. de bicarbonato de sodio
1 cdita. de té de sal fina
30 g de azúcar impalpable
80 g de manteca
2 cdas. de jugo de limón
125 cc de crema de leche
250 cc de leche entera
2 cdas. de dill, cebollín o perejil picado fino
Huevo batido, c/n

Armado
Manteca, c/n
Dill, c/n
Queso brie o camembert, c/n
Salmón ahumado, c/n
Sal y pimienta, c/n

PROCEDIMIENTO

1. Tamizar en un bol la harina, el almidón, el polvo para hornear, el bicarbonato, la sal y el azúcar. Unir la manteca fría en cubitos con las manos o con la ayuda de la procesadora.

2. Mezclar el jugo de limón y la crema de leche hasta que se corte. Volcar sobre las migas, junto con la leche y el dill o la hierba elegida. Unir la masa rápidamente, sin amasar demasiado. Si hace falta, agregar un poco más de harina o leche.

3. Estirar, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta obtener 2 cm de espesor. Plegar la masa sobre sí misma y volver a estirar a 2-3 cm de espesor.

4. Formar un disco de 22 cm de diámetro. Cortar en rayos. Colocarlos en una placa enmantecada y pintar la superficie con huevo batido.

5. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 15-18 minutos. Retirar y dejar entibiar.

Armado
1. Cortar los scons al medio. Hacer una manteca perfumada con dill picado, sal y pimienta. Untar, disponer el queso elegido y el salmón ahumado.

Scons tiernos de crema

INGREDIENTES

500 g de harina 0000
50 g de azúcar
30 g de polvo para hornear
10 g de sal
100 g de manteca
300-400 cc de crema de leche doble
2 huevos
Huevo batido, c/n

Opcional
150 g de queso emmental o gruyer

Cortante de 5 cm de diámetro

PROCEDIMIENTO

1. Procesar la harina, el azúcar, el polvo para hornear, la sal y la manteca fría en cubitos hasta que se forme un granulado.

2. Mezclar la crema de leche con los huevos y, si deseamos, el queso emmental o gruyer rallado. Unir con el granulado y formar una masa tierna.

3. Estirar, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta lograr 2 cm de espesor. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera por 30 minutos.

4. Retirar la masa de la heladera y cortar discos de 5 cm de diámetro. Disponerlos sobre una placa enmantecada y pintarlos con huevo batido.

5. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 20 minutos.

6. Se pueden untar con queso crema y mermelada o usar para acompañar con fiambres, patés y quesos.

Tip.

Si queremos una masa más firme, la medida de crema de leche es de 300 cc; en cambio, si la preferimos superhúmeda, la medida es de 400 cc. En esta receta se usa crema de leche doble. Si no conseguimos, usemos una mitad de crema de leche común mezclada con otra mitad de queso crema, para conservar la textura de la masa.

Scons de zapallo

INGREDIENTES

250 g de harina 0000
1 cdita. de polvo para hornear
1 cda. de azúcar
1 cdita. de sal fina
1 pizca de nuez moscada
60 g de manteca
180 g de puré de zapallo asado
100 cc de yogur natural
Huevo batido, c/n
Semillas de zapallo verde, c/n

Cortante de 4 cm de diámetro

PROCEDIMIENTO

1. Tamizar la harina con el polvo para hornear, el azúcar, la sal y la nuez moscada. Unir la manteca fría en cubos con la procesadora o con las manos hasta lograr un granulado.

2. Hacer un hueco y colocar en el centro el puré de zapallo y la mitad del yogur. Tomar la masa sin trabajar demasiado. Si hace falta, agregar el resto del yogur.

3. Estirar, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta obtener 3 cm de espesor. Cortar discos de 4 cm de diámetro. Ponerlos en una placa enmantecada. Pincelar con huevo batido y espolvorear las semillas de zapallo por encima.

4. Cocinar en el horno precalentado a 200 °C por 15 minutos.

Puré de zapallo

1. Cortar trozos de zapallo con cáscara. Disponerlos en una fuente para horno. Salar y rociar con aceite de oliva. Cocinar en el horno caliente hasta que resulte tierno. Retirar la pulpa caliente y tamizar o licuar. Podemos conservarlo así en heladera por 2-3 días, siempre cubierto con papel film.

Tip.

En lugar del yogur de la masa podemos usar leche cortada con unas gotas de jugo de limón, en la misma proporción.

Scons tiernos piamonteses

INGREDIENTES

4 cdas. de ajo picado
½ taza de leche
500 g de harina 0000
30 g de azúcar
30 g de polvo para hornear
5 g de sal
100 g de manteca
300 cc de crema de leche doble o bien espesa
2 huevos
150 g de queso emmental o gruyer
12 filetes de anchoas
Huevo batido, c/n

Cortante de 5 cm de diámetro

PROCEDIMIENTO

1. Cocinar los ajos en la leche y dejar que el líquido se reduzca. Cubrir con 2-3 cucharadas de manteca y cocinar hasta que estén transparentes, sin que se doren.

2. Procesar la harina tamizada con el azúcar, el polvo para hornear, la sal y la manteca fría en cubos hasta que se forme un granulado.

3. Mezclar la crema de leche con los huevos y la mitad del queso picado. Agregar al granulado y perfumar con la manteca de ajo y las anchoas picadas. Formar una masa tierna.

4. Estirar, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta lograr 2 cm de espesor. Plegar la masa y volver a estirar a 2 cm de espesor.

5. Cortar discos de 5 cm de diámetro. Disponerlos en una placa enmantecada, pintarlos con huevo batido y espolvorearlos con el queso rallado restante.

6. Cocinar en el horno precalentado a 190-200 °C por 15-20 minutos.

Tip.

Ideales para abrir la espera de una rica comida o bien rellenarlos con jamón cocido, lomito o mortadela.

Scons de higo y queso gruyer

INGREDIENTES

500 g de harina 0000
100 g de azúcar
30 g de polvo para hornear
10 g de sal
100 g de manteca
300 cc de crema de leche doble
2 huevos
150 g de queso emmental o gruyer
4 higos o dátiles desecados
100 g de panceta crocante
Huevo batido, c/n
Higos frescos, c/n

PROCEDIMIENTO

1. Procesar la harina con el azúcar, el polvo para hornear, la sal y la manteca fría en cubos hasta que se forme un granulado.

2. Mezclar la crema de leche con los huevos, el queso rallado y los higos y la panceta en cubitos. Unir con el granulado y formar una masa tierna.

3. Estirar, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta lograr 2 cm de espesor.

4. Cortar lingotes de 8 x 4 cm. Disponerlos en una placa enmantecada y pintarlos con huevo batido. Poner un trozo de higo fresco en cada pieza.

5. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 18-20 minutos.

Muffins de jamón, brie y mostaza

INGREDIENTES

200 g de jamón cocido o crudo
2 huevos
100 cc de leche o yogur natural
160 g de harina 0000
50 g de manteca o mantequilla fundida o aceite de oliva o maíz
1 cdita. de té de polvo para hornear
1 cdita. de té de mostaza de Dijon o mostaza antigua
1 tomate pequeño o tiras de morrones asados
100 g de queso brie
Sal y pimienta, c/n

Opcional
Huevos de codorniz, c/n

8 moldes de muffins o flan

PROCEDIMIENTO

1. Enmantecar los moldes. Forrar con las láminas gruesas de jamón cocido, siguiendo la forma del molde y para que queden como recipientes.

2. Licuar los huevos con el yogur, la harina, la manteca, el polvo para hornear y la mostaza. Condimentar con sal y pimienta.

3. Colocar cubos de tomate o tiras de morrón y un trozo de queso brie en la base de los moldes. Distribuir la masa hasta alcanzar tres cuartas partes de capacidad del molde.

4. Decorar con brie y tomate. Si deseamos, hacemos un hueco en la masa y colocamos allí un huevo de codorniz crudo.

5. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 15-20 minutos.

Cake salado de jamón, queso y aceitunas

INGREDIENTES

3 huevos
100 cc de aceite de oliva, maíz o manteca fundida
100 cc de leche, crema de leche o yogur natural
250 g de harina 0000
1 cdita. de té de polvo para hornear
150 g de gruyer
150 g de jamón cocido
100 g de aceitunas negras y verdes
1 cda. de mostaza de Dijon o en grano
Sal y pimienta, c/n

Opcionales
Tomates confitados, c/n
Almendras, c/n

Budinera
de 12-15 x 4 x 4 cm

PROCEDIMIENTO

1. Batir los huevos con el aceite y la leche. Condimentar con sal y pimienta. Mezclar con la harina tamizada con el polvo para hornear. Unir hasta formar una masa lisa.

2. Rallar el queso en hebras gruesas, picar el jamón en cubitos y agregarlos a la masa.

3. Lavar muy bien las aceitunas descarozadas para quitarles la salmuera. Secarlas y agregarlas a la masa junto con la mostaza.

4. Colocar la masa en el molde enmantecado y con una tira de papel manteca en la base.

5. Si deseamos, podemos decorar la superficie con tiras de tomate confitado y almendras.

6. Cocinar en el horno precalentado a 170 °C por 25-30 minutos, dependiendo del volumen del molde. Debe quedar húmedo en el centro.

7. Servir tibio con una ensalada o en porciones para una picada.

Scons de kale y cheddar

INGREDIENTES

380 g de harina 0000
15 g de polvo para hornear
1 cdita. de sal fina o en escamas
50 g de azúcar
½ cdita. de bicarbonato de sodio
1 pizca de pimienta de Cayena o negra
200 g de manteca
1 taza de hojas de kale fresco
2 cdas. de jugo de limón
150 g de queso cheddar
180 g de yogur natural (o de crema de leche cortada con 1 cda. de jugo de limón)

Opcional
Piñones o almendras tostadas, c/n

Tip.
Podemos reemplazar el kale por espinaca fresca o rúcula.

PROCEDIMIENTO

1. Tamizar la harina con el polvo para hornear, la sal, el azúcar, el bicarbonato y la pimienta. Integrar la manteca fría en cubos, con las manos o en la procesadora, hasta formar un granulado. Cubrir con papel film y conservar en la heladera.

2. Picar las hojas de kale muy finas, disponerlas en un bol y agregar el jugo de limón. Reservar por 10 minutos. Escurrir.

3. Retirar el granulado de la heladera y agregar el kale escurrido, tres cuartas partes del queso cheddar rallado grueso y el yogur de a poco, hasta formar la masa. Si deseamos, agregamos las almendras o piñones.

4. Estirar la masa, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta formar un disco de 22 cm de diámetro y 3-4 cm de espesor.

5. Pincelar con huevo batido y espolvorear encima el resto del queso rallado grueso. También podemos agregar piñones o almendras y un poco de sal en escamas.

6. Cortar los scons en forma triangular y disponerlos en una placa enmantecada.

7. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 15-20 minutos.

Minicakes de huevo, salchicha y queso

INGREDIENTES

8 huevos
200 g de salchicha fresca
250 g de harina 0000
100 g de manteca
2 cditas. de polvo para hornear
150 g de queso rallado
3 cdas. de cebolla de verdeo o ciboulette
2 cdas. de jugo de limón
200 cc de leche o yogur natural
120 cc de crema de leche
Queso rallado, c/n
Semillas de sésamo, c/n
Sal y pimienta negra, c/n

8 moldes de muffins

PROCEDIMIENTO

1. Disponer los huevos en una cacerola con agua hirviendo. Cocinar por exactamente 10 minutos. Retirar y pasar a un bol con agua helada. Dejar enfriar bien y luego pelarlos con cuidado.

2. Cocinar la salchicha fresca en una plancha o sartén caliente hasta dorar bien. Secar con papel absorbente para quitar el exceso de grasa. Picar muy fino.

3. Procesar la harina con la manteca fría en cubos, el polvo para hornear y el queso rallado hasta obtener un arenado.

4. Pasar a un bol. Condimentar con sal y pimienta y agregar la cebollita picada.

5. Mezclar el jugo de limón con la leche o yogur y esperar que se corte. Agregar al arenado junto con la crema de leche. Unir con una espátula para formar la masa.

6. Colocar una porción de masa en la base de los moldes enmantecados. Agregar un huevo ya frío, parado en el centro, y cubrir parejo con masa hasta esconder el huevo. Espolvorear con queso rallado y semillas de sésamo.

7. Cocinar en el horno precalentado a 190-200 °C por 15-20 minutos. Servir tibios.

Muffins de queso azul y peras

INGREDIENTES

Peras caramelizadas
100 g de azúcar rubia o morena
30 g de manteca
3 peras

Masa
80 g de manteca
150 g de queso azul
2 cdas. de miel
3 huevos
300 g de harina 0000
15 g de polvo para hornear
3 g de sal fina
100 ml de leche entera o yogur natural
60 g de almendras tostadas fileteadas
20 g de almendras crudas fileteadas

12 pirotines

PROCEDIMIENTO

Peras
1. Hacer un caramelo con el azúcar y la manteca. Cortar las peras en sextos u octavos y cocinarlas sobre el caramelo brevemente, hasta que estén tiernas. Enfriar.

Masa y cocción
1. Batir la manteca pomada con 100 gramos del queso azul blando. Agregar la miel y los huevos de a uno.

2. Tamizar la harina con el polvo para hornear y la sal fina. Incorporar al batido alternando con la leche. Añadir los 60 gramos de almendras tostadas.

3. Colocar los pirotines en los moldes para muffins y distribuir la masa hasta la mitad de cada moldecito. Añadir las peras y los 50 g de queso azul restantes en pedacitos.

4. Completar con masa y espolvorear con las almendras fileteadas crudas.

5. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 20-25 minutos.

Muffins de maíz con panceta y cebolla

INGREDIENTES

120 g de harina 0000
40 g de azúcar
10 g de polvo para hornear
5 g de sal fina
120 g de harina de maíz (tipo polenta rápida)
2 huevos
100 cc de leche
50 cc de aceite de oliva
80 g de queso gruyer
150 g de granos de maíz
1 cebolla colorada
120 g de panceta ahumada

Opcionales
50 g de cebolla de verdeo
100 g de tomates secos

Pirotines
Placa para muffins

PROCEDIMIENTO

1. Mezclar en un bol la harina, el azúcar, el polvo para hornear y la sal fina. Unir con la harina de maíz, los huevos, la leche y el aceite de oliva. Trabajar la masa con una espátula de goma hasta unificar los ingredientes.

2. Añadir el queso gruyer, los granos de choclo cocidos al vapor, 2 cucharadas de cebolla colorada picada y la panceta ahumada cortada en bastones crocantes pequeños. Seguir mezclando. Si deseamos, agregamos la cebolla de verdeo finamente picada y los tomates secos rehidratados en tiras. Disponer la mezcla bien unida en una manga pastelera.

3. Colocar los moldes de papel, llamados pirotines, en la placa para muffins. Distribuir la masa en los pirotines hasta alcanzar tres cuartas partes de capacidad del moldecito.

4. Decorar con una rodaja fina de cebolla colorada y 2 trozos pequeños de panceta ahumada sobre cada muffins.

5. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 20 minutos.

6. Servir tibios con una ensalada.

Tip.

Para una opción sin TACC, reemplazar los 120 gramos de harina por 150 gramos de premezcla sin gluten.

SAMSUNG

Gracias

Al Instituto Argentino de Gastronomía (IAG). A Ariel Rodríguez Palacios, a Rolando Carvajal y a todo su departamento de *mise en place*.
A Mariano Valerio y Planeta, por confiarme su papel en blanco.
A mis queridos profes del IAG, que siempre están en cada detalle ayudando, proponiendo y elaborando.
A Alejo Rébora y su equipo. Optimismo y buen humor en largas sesiones de fotos.
A VOLF, por la vajilla que hizo lucir mis productos; gracias, Leandro V.
A Baron B, por el sostén de la culinaria argentina y sus burbujas reconfortantes.
A Carlitos de Las Dinas, siempre apoyando estas locuras.
A Don Pacho Producciones.
A las bodegas argentinas que fabrican tan ricos vinos y espumantes, combustible esencial en mi vida.
A las marcas que elijo en esta etapa de mi vida textil: Bolivia, Revolver, Artisan, Posco, Flecha, Unitivo.
A Fernando Elo, de Salón Berlín, que me mantiene joven y prolijo.
A mis amigos de chocolates Vasalissa y de Confitería Dos Escudos.
A mi amigo Gastón Riveira, el genio de La Cabrera, por su visión.
A los hermanos Waisman, genios de la gastronomía argentina.
Al Ingenio Tabacal y Productos Chango, por confiar en mí.
A Iván Castro, Matías Panizza y Sebas Montenegro, por su eficiente y prolija *mise en place*.
A mi familia de amigos que hacen mi tránsito terrenal más alegre.

El libro más inesperado de Osvaldo Gross

Tartas, empanadas, focaccias, sándwiches, muffins, waffles, strudels, palmeritas y más de cien preparaciones.

Decí ¡Basta de dulce! y salí a comerte al mundo.

www.planetadelibros.com.ar